Università degli Studi di Milano

Dipartimento di Scienze della Mediazione Linguistica e di Studi Interculturali
a.a. 2014-2015



Annibale Carracci, *Il mangiafagioli*, 1583-84, Galleria Colonna, Roma

Laboratorio

Storia, cultura, significati del cibo

a cura dell'Associazione Lapsus -
Laboratorio di analisi storica del mondo contemporaneo

Responsabilità scientifica: Prof.ssa Maria Matilde Benzoni, Prof.ssa Roberta Garruccio

Lezione 3

Storia dei consumi alimentari

Relatore: Dott.ssa Irene Fattacciu, ricercatrice associata presso l'Università degli Studi di Torino

www.laboratoriolapsus.it | info@laboratoriolapsus.it

Abstract a cura della Dott.ssa Irene Fattacciu

Nutrirsi è un'esperienza universale, ma non mangiamo le stesse cose, nello stesso modo, negli stessi luoghi. Osservando attentamente un pasto, potremmo spiegare tutto, o quasi, di una certa popolazione. La lezione intende raccontare la storia e le geografie degli italiani partendo dal modo in cui mangiano, dalle usanze dei nobili nella seconda metà dell'Ottocento fino alle ipotesi sui decenni a venire. Ruota intorno ad alcuni pranzi realmente avvenuti, ricostruiti attraverso fonti storiche di varia natura; usa la storia, ma anche la letteratura, l'arte, i media e le testimonianze orali per spiegare cosa c'è dietro (e dentro) quei piatti.

Si partirà dunque dai ricchi pranzi aristocratici per analizzare quelli molto più poveri di contadini e operai, e passare quindi al Novecento inoltrato, con pranzi più rapidi, il mangiare fuori, il crescente ruolo dell'industria agro-alimentare.

Massimo Montanari

La fame e l'abbondanza

Storia dell'alimentazione in Europa

Editori Laterza

Prefazione

alla prima edizione

L'Europa si costruisce. È una grande speranza che si realizzerà soltanto se terrà conto della storia: un'Europa senza storia sarebbe orfana e miserabile. Perché l'oggi discende dall'ieri, e il domani è il frutto del passato. Un passato che non deve paralizzare il presente, ma aiutarlo a essere diverso nella fedeltà, e nuovo nel progresso. Tra l'Atlantico, l'Asia e l'Africa, la nostra Europa esiste infatti da un tempo lunghissimo, disegnata dalla geografia, modellata dalla storia, fin da quando i Greci le hanno dato il suo nome. L'avvenire deve poggiare su queste eredità che fin dall'antichità, e anzi fin dalla preistoria hanno progressivamente arricchito l'Europa, rendendola straordinariamente creativa nella sua unità e nella sua diversità, anche in un contesto mondiale più ampio.

La collana «Fare l'Europa» nasce dall'iniziativa di cinque editori di lingua e nazionalità differenti (Beck a Monaco di Baviera, Basil Blackwell a Oxford, Crítica a Barcellona, Laterza a Roma e Bari, Seuil a Parigi) e vuole gettar luce sulla costruzione dell'Europa e i suoi punti di forza non dimenticabili, senza dissimulare le difficoltà ereditate dal passato. Nella sua ten-

sione verso l'unità, il continente ha vissuto discordie, conflitti, divisioni, contraddizioni interne. Questa collana non li nasconderà: l'impegno nell'impresa europea deve compiersi nella conoscenza del passato tutto intero e nella prospettiva dell'avvenire. Di qui l'intitolazione «attiva» della collana. Non ci sembra infatti che sia giunta l'ora di scrivere una storia sintetica dell'Europa. I saggi che proponiamo sono dovuti ai migliori storici odierni, anche non europei, già affermati e non. Essi affronteranno i temi essenziali della storia europea nei diversi campi — economico, politico, sociale, religioso, culturale — appoggiandosi alla lunga tradizione storiografica che si estende da Erodoto alle nuove concezioni che, elaborate in Europa nel corso del Novecento, e segnatamente negli ultimi decenni, hanno profondamente rinnovato la scienza storica. Grazie alla loro volontà di chiarezza, questi saggi sono accessibili anche a un ampio pubblico.

E la nostra ambizione è di apportare elementi di risposta alle grandi domande che stanno dinanzi a coloro che fanno e faranno l'Europa, e a quanti nel mondo intero s'interessano all'Europa: «Chi siamo? Donde veniamo? Dove andiamo?».

Jacques Le Goff

Una proposta

Il progetto di questo libro è ambizioso. Attraverso le vicende del cibo, dei sistemi di produzione e dei modelli di consumo, esso pretende di abbracciare assai di più: forse l'intera storia della nostra civiltà, le cui molte facce (economiche, sociali, politiche, culturali) hanno sempre avuto un rapporto diretto e privilegiato con i problemi dell'alimentazione. Non potrebbe essere diversamente, dal momento che la sopravvivenza quotidiana è il primo e ineludibile bisogno dell'uomo. Ma il cibo è anche piacere, e fra questi due poli si snoda una storia difficile e complessa, fortemente condizionata dai rapporti di potere e dalle sperequazioni sociali. Una storia di fame e di abbondanza, in cui anche l'immaginario culturale gioca un ruolo decisivo. Una storia che — tengo a precisarlo — non vuole affatto essere 'diversa' o 'alternativa': proprio in virtù della sua centralità esistenziale, la storia dell'alimentazione scorre in stretta sintonia con le 'altre' storie, le determina e ne è determinata — anche se le sue forti implicazioni antropolo-

giche costringono la cronologia ad un serrato e talora difficile confronto.

Sono un medievista, e al Medioevo ho riservato molte pagine di questo lavoro. Ciò non mi ha impedito di allargare l'attenzione ad epoche che mi capita più raramente di frequentare: spingendomi indietro fino al III secolo, avanti fino al XIX e al XX, ho cercato di individuare i caratteri essenziali della storia dell'alimentazione (e della cultura alimentare) europea, di ricostruirne la genesi, lo sviluppo, gli esiti. Nel tracciare le linee di questa storia mi sono definitivamente confermato nell'idea — condivisa ormai da non pochi studiosi — che il Medioevo, inteso nella sua tradizionale accezione cronologica, è un'entità fittizia di ben scarsa utilità interpretativa: troppo diversi e talora contrapposti sono gli eventi e i valori che si pretenderebbero compresi in questo grande contenitore, perché gli si possano attribuire caratteri e significati storicamente omogenei. Perché allora ci ostiniamo a chiamarlo con quel termine unitario, inventato dagli umanisti del Quattrocento solo per definire un vuoto, un'*assenza* di storia e di cultura?

Le cronologie che ho creduto di poter disegnare in questo libro, talora irrispettose delle partizioni accademiche, hanno finito per disintegrare il Medioevo, scomponendolo e ricomponendolo in unità diverse. Ho dunque optato per una scelta radicale: abolire il 'Medioevo' — anche la parola — dal mio orizzonte mentale. Quasi una sfida, che mi è costata non poco, e che mi ha fatto capire come persino un 'medievista' di professione possa talvolta servirsi di quella categoria per semplificare sbrigativamente il discorso, per evitare il rischio di calarsi nel vivo della storia e di misurarsi direttamente con gli uomini e le loro vicende quotidiane. Alla fine è stato come se mi fossi sbarazzato di un'ingombrante impal-

catura arti
mente. Inu
altre simili
dioevo. So
idee.

Imola, s

catura artificiale, che mi impediva di lavorare liberamente. Inutile dire che l'Antichità, l'Età Moderna ed altre simili astrazioni sono anch'esse svanite con il Medioevo. Sono rimasti gli uomini, le loro cose e le loro idee.

Imola, settembre 1992

Fondamenti per un linguaggio comune

Il tempo della fame

«In questi tempi di disgrazie e di miseria non ci è consentito inseguire la fama poetica, poiché dobbiamo badare alla fame delle nostre case». Così lamenta Fabio Fulgenzio sul finire del V secolo, con un gioco di parole (la *fama* eterna, la *fames* quotidiana) che rivela anche troppo chiaramente la natura letteraria e retorica del brano. Tuttavia, non sottovalutiamolo. Gli anni in cui Fulgenzio scrive sono veramente anni difficili per la vita degli individui, non meno che per le pubbliche istituzioni. Il dissolversi dell'impero di Roma e il faticoso emergere, sulle sue rovine, di nuove realtà politiche e amministrative; il turbinoso rimescolamento di popoli e di culture; la crisi delle strutture produttive, iniziata già nel III secolo con il decadere dell'agricoltura, lo spopolamento delle campagne e l'affievolirsi del ruolo distributivo delle città; le guerre e le devastazioni frequenti; le epidemie che regolarmente succedono alle carestie,

la peste che infierisce... non ce n'è abbastanza per riconoscere uno stato di emergenza?

Forse no, perché uno stato di emergenza può durare alcuni mesi, alcuni anni; al più, qualche decennio. Non alcuni secoli, come si presume sia durato il «momento» difficile dell'Europa. La crisi incominciò — lo abbiamo detto — nel III secolo; si inasprì nel IV e nel V; in certe regioni, come l'Italia, toccò il suo apice nel VI (a quel secolo risalgono i conflitti più sanguinosi, le carestie e le pestilenze più devastanti). Insomma, l'«emergenza» fu per alcuni secoli una realtà quotidiana; gli uomini — almeno una decina di generazioni — vi si dovettero assuefare ben presto; forse non immaginarono neppure che si potesse vivere diversamente. A poco a poco elaborarono tecniche di sopravvivenza adatte ai «tempi difficili». La curva di sviluppo della popolazione europea, che segna un progressivo declino a iniziare dal III secolo e fino a tutto il VI, potrebbe suggerire il contrario: che l'eccesso di avversità, e l'impossibilità di reagirvi adeguatamente, abbiano per lungo tempo indebolito la capacità di resistenza degli uomini. Ma il rapporto fra carico demografico e condizioni alimentari non sembra essere così diretto; non di rado è di carattere inverso, e molti indizi fanno credere che proprio nelle fasi storiche di bassa pressione demografica può accadere che i consumi individuali siano meglio garantiti (viceversa, i fenomeni di esplosione demografica non sono necessariamente collegati all'abbondanza di cibo: certe situazioni del mondo contemporaneo insegnano molto in proposito). Non affrettiamoci dunque a disegnare per i secoli V-VI una situazione alimentare catastrofica. Gli elenchi di carestie, di pestilenze, di guerre, che gli storici hanno pazientemente ricostruito con l'ausilio delle fonti letterarie e cronachistiche, non debbono ingenerare la troppo facile immagine di un'Europa sull'orlo del disastro.

I drammi certo non mancavano, quando un'alluvione, il gelo, la siccità distruggevano il raccolto; quando un manipolo di uomini armati percorreva i campi a razziare tutto ciò che capitava a portata di mano; quando la malattia decimava gli animali togliendo cibo ed aiuto agli uomini. La scarsità di alimenti spingeva allora a ricercare soluzioni di ripiego: erbe e radici inusitate, pani 'di fantasia', carni di ogni specie — non diversamente da quanto abbiamo ancora visto accadere in tempi vicinissimi a noi, nei momenti terribili della guerra. «Durante quell'anno», scrive Gregorio di Tours riferendo vicende della fine del VI secolo, «una grande carestia oppresse quasi tutte le Gallie. Molti facevano il pane con i semi dell'uva o con i fiori dei noccioli; altri con le radici delle felci pressate, seccate e poi ridotte in polvere, mischiate con un po' di farina. Molti ancora facevano la stessa cosa tagliando l'erbaccia dei campi. Né mancò chi, del tutto privo di farina, si limitò a raccogliere e a mangiare vari tipi di erbe; questi però deperivano, diventando tutti gonfi». Neppur questo erano riusciti a fare certi contadini dell'Italia centrale negli anni tremendi della guerra greco-gotica, come racconta Procopio: «a tal punto la fame li aveva indeboliti, che se trovavano un po' d'erba vi si gettavano sopra con bramosia, chinandosi per strapparla da terra; ma siccome non ci riuscivano per totale mancanza di forze, cadevano sull'erba con le mani tese, e lì morivano». Immagini raccapriccianti si susseguono nel racconto di Procopio: «magrissimi e gialli in viso», con la pelle rinsecchita «divenuta simile a cuoio», gli affamati si accasciavano al suolo «col volto attonito, lo sguardo folle e spaventato». Se alcuni morivano d'inedia altri erano uccisi dal cibo: «poiché si era spento in essi tutto il calore naturale, bisognava dar loro da mangiare poco alla volta, come a bambini appena nati; altrimenti morivano per

l'impossibilità di digerire il cibo». Si dette anche il caso di alcuni che, «forzati dalla fame, si cibarono di carne umana».

Questi racconti colpiscono molto la nostra immaginazione, così come ci colpiscono i cataloghi di cibi immondi — carne di cadaveri, minestre contaminate dai topi o dagli insetti... — riferiti dai libri penitenziali, sorta di manuali ad uso dei confessori, i cui primi esempi risalgono al VI secolo, fitti di indicazioni sui comportamenti (anche alimentari) che il buon cristiano dovrebbe evitare. Ma che *questa* sia stata la normalità, solo un gusto insano dell'orrido potrebbe farcelo credere; né sarebbe difficile ritrovare in tutte le epoche, compresa la nostra, drammi e sconcezze analoghe. Ma perché appassionarci solo ai casi estremi, esagerati, eccessivi della vita? La normalità, è vero, non fa notizia; non per questo possiamo dimenticare le oneste vicende quotidiane della sopravvivenza, e magari della fame. La quale — non è superfluo ricordarlo, anche se parrebbe cosa ovvia — non porta di necessità alla morte; ciò accade solo in casi estremi e prolungati di inedia, come se ne verificano di rado. Ben più normale è *convivere* con la fame, sopportarla, attrezzarsi per combatterla giorno dopo giorno.

Insomma, l'uomo europeo del V-VI secolo (ma vedremo di definirlo meglio) non fu solo un accanito divoratore di erbe e radici selvatiche o magari, all'occorrenza, un feroce cannibale, ma anche — certamente assai più spesso — un normale consumatore di cibo (usava perfino la tavola e, qualche volta, la tovaglia). E poiché temeva, a ragione, che da un giorno all'altro quel cibo potesse venire a mancargli, si ingegnò per differenziare il più possibile il ventaglio di risorse a cui attingere. *Differenziare*: è forse la principale parola-chiave per comprendere i meccanismi di reperimento e di pro-

duzione del cibo nei secoli in cui, venuto meno il quadro di riferimento politico dell'impero romano, nel continente europeo cominciò a delinearsi un nuovo assetto istituzionale, economico e culturale.

I quadri ambientali e demografici non solo consentivano, ma suggerivano una soluzione di questo tipo. Popolazione scarsa, territori per metà (o anche più) vuoti. Campagne desolate, ma soprattutto per mancanza di uomini: «Trascorso il tempo del raccolto», scrive Paolo Diacono (lo storico dei longobardi) raccontando la pestilenza che colpì l'Italia nella seconda metà del VI secolo, «le messi aspettavano intatte il mietitore, le vigne restavano senza vendemmia». Le risorse, teoricamente, non mancavano; bisognava solo che i superstiti si organizzassero per sfruttarle. Soprattutto c'era l'ampia distesa dei boschi, dei prati naturali, delle paludi: spazi non coltivati che dal III secolo in poi avevano riguadagnato terreno sui coltivi, e pressoché ovunque erano giunti a costituire — là dove non costituivano anche prima — la forma prevalente di paesaggio. Grandi possibilità di sfruttamento vi si aprivano, solo che si fossero inventati i modi pratici per farlo e che si fosse superato il pregiudizio culturale — ampiamente diffuso nel mondo antico — che escludeva il *saltus*, l'incolto, dal novero delle attività produttive, facendone una sorta di antitesi al mondo umano e civile. Il progressivo modificarsi di questo atteggiamento procedette di pari passo con l'affermarsi, fra V e VI secolo, di un nuovo modello produttivo e culturale, che per la prima volta riuscì ad avvicinare e, in qualche misura, ad amalgamare scelte ed opzioni che fino ad allora si erano tenacemente contrapposte e combattute. Su questo processo, decisivo per la formazione di un 'linguaggio alimentare' comune, comprensibile alla generalità degli europei, fermeremo ora la nostra attenzione.

logia invalsa fra gli storici delle istituzioni — modello alimentare «romano-barbarico»?

L'abbuffata e il digiuno

Anche l'atteggiamento complessivo nei confronti del cibo si era profondamente modificato. Per la cultura greca e romana l'ideale supremo era quello della misura: accostarsi al cibo con piacere ma senza voracità, offrirlo generosamente ma senza ostentazione. Questo era il modello di comportamento che gli esempi letterari proponevano come migliore; quello che contraddistingueva i personaggi additati all'ammirazione collettiva. Di un imperatore come Alessandro Severo, il biografo scrive che «i suoi banchetti non furono mai né sontuosi né troppo modesti, ma all'insegna di una squisita finezza», e che «si fece sempre servire ogni vivanda in misura ragionevole». Inutile dire che per ogni Alessandro Severo che si comportava a questo modo c'erano uno o due Trimalcioni a dar prova di sé in senso contrario: l'ingordigia e lo sperpero sono presenze costanti nella storia, come pure — all'opposto — la grettezza e il disamore per la vita. Ma è chiaro che quella cultura individuava nell'equilibrio il valore più alto, e considerava in chiave negativa ogni forma di comportamento non improntato a tale nozione: gli eccessi di consumo alimentare — o le eccessive rinunce — sono raccontati con disprezzo o con sospetto da coloro che ce ne hanno tramandato memoria. Quando Eschine e Filocrate «esaltarono Filippo e lo dissero ottimo parlatore, bellissimo uomo e formidabile bevitore, Demostene non poté trattenersi dal deridere queste lodi, definendole la prima adatta a un sofista, la seconda a una donna, la terza a una spugna; nessuna a un re». A questa pagina di Plutarco molte se ne potrebbero affiancare: quella di Seno-

fonte, che definisce la sobrietà nel cibo «il punto più importante nell'educazione di un uomo o di una donna»; quella di Svetonio, che disprezza Tiberio per aver elevato alla questura un personaggio che aveva dato prova di sé tracannando un'anfora di vino durante un banchetto; tante altre.

Al contrario, la tradizione culturale celtica e germanica propone il «grande mangiatore» come personaggio positivo, che proprio attraverso quel tipo di comportamento — mangiando e bevendo molto — esprime una superiorità prettamente animalesca sui propri simili. Non per nulla è così diffusa in quelle società l'onomastica presa a prestito dal mondo animale, e particolarmente dagli animali voraci e aggressivi: si pensi a quanti Orsi e Lupi costellano le carte d'archivio e i testi letterari. L'ideale della misura non trova molto credito fra i ceti dominanti della nuova Europa, soprattutto nelle regioni a più forte impronta «barbarica», dove l'immagine del guerriero valoroso è anche quella di un uomo capace di ingurgitare quantità enormi di cibo e di bevande: questo è l'eroe, quale ce lo descrivono la mitologia germanica e i poemi cavallereschi; questo è il tipo di consumatore — forte, ingordo, insaziabile — che si privilegia e si apprezza. «Io so in quale arte sono pronto a cimentarmi: qui non v'è nessuno che mangi il cibo più velocemente di me», proclama Loki nella saga islandese dell'*Edda*; e invita gli astanti a gareggiare con lui attorno a un vassoio ricolmo di carne. Logi accetta la sfida, e lo batte, mangiando «tutta la carne e anche le ossa e persino il vassoio». Poi scenderà in campo Thorr, cimentandosi in una gara di bevute dal corno. Sono manifestazioni di forza animalesca, esibizioni di un vigore tutto fisico e muscolare, che torneranno a lungo nella letteratura europea.

Quando Carlo Magno si accorge che un suo commensale ha bestialmente spolpato e sminuzzato una

gran quantità di ossa, succhiandone il midollo e facendone mucchio sotto la tavola, non esita a riconoscere che deve trattarsi di un «fortissimo soldato» e a identificarlo con Adelchi, figlio del re dei longobardi. «Mangiava come un leone che divori la preda», si dice di lui, e la malcelata ammirazione dei presenti è la miglior prova di quello che si intendeva allora per 'virilità'. In fondo aveva ragione Aristofane: «I barbari ti credono uomo solo se sei capace di mangiare una montagna».

Soprattutto i modelli di vita dell'aristocrazia franca paiono improntati a valori di questa natura, che tendono a configurarsi come veri e propri obblighi sociali. Il biografo di Oddone, abate di Cluny, che sin dall'infanzia aveva mostrato un'insolita tendenza alla frugalità, non può fare a meno di rilevare come ciò fosse «contrario alla natura dei franchi». E quando — estintasi nell'888 la dinastia carolingia — un nobile italiano, il duca di Spoleto Guido, fu invitato dal vescovo di Metz come possibile candidato al trono di Francia, gli furono apprestati «molti cibi, secondo la consuetudine dei franchi»; ma si venne a sapere che Guido si accontentava di poco, e proprio a causa di ciò — ci assicura uno scrittore del X secolo, Liutprando di Cremona — il trono gli venne rifiutato. I suoi elettori ritennero che fra gli attributi di un re non potesse mancare un robusto appetito. Secondo il medesimo scrittore, il «re dei greci» Niceforo Foca (l'imperatore di Bisanzio) era persona disprezzabile perché amava le verdure e la sobrietà; era invece un grand'uomo Ottone di Sassonia, il «re dei franchi», che «non è mai parco, e disprezza i cibi vili».

Anche all'interno del mondo ecclesiastico è possibile riscontrare un'analoga opposizione di consuetudini alimentari fra area mediterranea e area continentale, fra mondo «romano» e mondo «germanico». È significativo che gli ambienti ecclesiastici del Nord Europa si mostrino particolarmente sensibili al problema del «mangiar

molto», tanto da prevedere, nelle prescrizioni alimentari rivolte ai membri del clero, razioni «normali» di consumo che la curia romana non esita a definire ciclopiche: riferendosi alle quantità di cibo e di bevande stabilite nell'anno 816 ad Aquisgrana per i canonici, il sinodo laterano del maggio 1059 espresse l'avviso che si trattasse di razioni «adatte alla ghiottoneria di ciclopi più che alla temperanza cristiana». Viceversa, le regole monastiche del Nord Europa (basti ricordare quelle dell'irlandese Colombano) sono le più dure e rigorose nello stabilire i digiuni, le penitenze, le privazioni alimentari: dove è chiara la reazione polemica, il riferimento 'in negativo' al medesimo modello di comportamento alimentare. Quella che si ripudia è una società che assegna al mangiare il primo posto fra i valori mondani; al primo posto fra quelli spirituali vi sarà il rifiuto del cibo. Invece, le regole monastiche elaborate in area mediterranea (ad esempio quella detta «del Maestro» e quella, famosa, di Benedetto da Norcia) si contraddistinguono per un maggior senso dell'equilibrio, della *discrezione* individuale, questa gran virtù benedettina in cui par quasi di ravvisare la 'traduzione' cristiana della nozione greca e romana di *misura*.

Ma non si può davvero dire che la cultura cristiana, nel suo insieme, sia stata improntata alla nozione di misura. I documenti ci svelano forti resistenze ad accogliere quell'ideale, a cui spesso si preferiscono pratiche rigide di ascetismo, di privazione, di rinuncia. Sono questi i valori che si affermano, gli obiettivi *massimali*, i modelli di vita perfetta che possono condurre alcuni alla santità e che agli altri (ai più) si propongono come modelli da ammirare. In ogni caso, la prima e fondamentale regola dietetica dello stile di vita monastico (non l'unico, certo; ma per lungo tempo esso fu ritenuto il migliore di tutti per la conquista della salvezza) è il rifiuto della carne: scelta tanto più rigorosa ed ossessiva,

quanto più si trattava del valore alimentare per eccellenza della società dei potenti. Da questa proveniva la maggior parte dei monaci; ai suoi valori — in negativo — la cultura monastica si ispirava.

Quanto al mondo dei contadini e della «povertà», che i monaci asserivano di voler prendere a modello del proprio stile di vita, siamo certi che condivideva i valori della cultura nobiliare piuttosto che quelli monastici: della povertà, i contadini avrebbero fatto volentieri a meno. A differenza dei nobili, non potevano permettersi di mangiare molto; ma non possiamo pensare che ciò non fosse nei loro desideri. Magari, l'abbuffata si limitavano a sognarla (più tardi, la letteratura ci restituirà straordinarie testimonianze dell'immaginario popolare, proiettato in mitici paesi di Cuccagna); o anche la praticavano, saltuariamente, per certe feste o occasioni speciali. Ma era identica la prospettiva culturale e psicologica: la prospettiva di un mondo che non possiamo figurarci attanagliato sempre dalla fame; ma dalla *paura* della fame, sì: e nulla più di questa paura invita a consumare affannosamente, quando ce n'è. Gli stessi monaci, quando non era tempo di digiuno, mangiavano «irrazionalmente e troppo»: M. Rouche ha calcolato che nei monasteri più ricchi le razioni quotidiane difficilmente scendevano al di sotto delle 5-6000 calorie. Tale era «l'ossessione del cibo, l'importanza data al mangiare, e, per contrappeso, la sofferenza (e i meriti) delle mortificazioni alimentari» (L. Moulin).

Diversi e contrapposti modelli di consumo e di comportamento alimentare si individuano dunque nella società europea agli albori della sua storia, ma vi è una logica comune che li collega, una sorta di circolarità che li vede inseguirsi l'un l'altro. Alla polarità fra modello «romano» e modello «barbarico» si sovrappone quella fra modello «monastico» e modello «nobiliare»: fra di essi si gioca una difficile partita che ha come posta l'e-

gemonia culturale; una partita con molte facce e con molte valenze, dove i valori dell'etica sociale si scontrano con quelli della morale religiosa, le ragioni della fame con quelle del potere (senza dimenticare altre variabili come il piacere o la salute, su cui avremo modo di tornare).

La questione si fa assai complicata quando un sovrano di stirpe germanica, radicato profondamente nella cultura del suo popolo e della sua classe, è costretto dalle circostanze a mutarsi d'abito e a rivestire i panni dell'imperatore romano, con tutto il fardello di equilibrio e di misura — un po' fastidioso per un «barbaro» — che quell'immagine si portava dietro. È il caso di Carlo Magno, nel cui comportamento alimentare (o almeno, nell'*immagine* che ce ne è stata lasciata) non stentiamo a individuare i segni di una tensione profonda, di una contraddizione difficilmente sanabile fra esigenze di natura diversa: essere re dei franchi e imperatore dei romani; e, per giunta, cristiano. «Era moderato nel mangiare e nel bere», esordisce il suo biografo, il fedele Eginardo, e non può fare altrimenti: un po' perché tale dev'essere il comportamento del principe cristiano, un po' perché lo stesso aveva scritto Svetonio nella biografia di Augusto, che di Eginardo è il principale modello letterario. Ma subito deve (o piuttosto: vuole) correggere il tiro: Carlo, sì, era moderato nel mangiare e nel bere, «ma più moderato nel bere [...] mentre nel mangiare non riusciva a fare altrettanto, e spesso si lamentava che i digiuni erano nocivi al suo fisico». Anche la descrizione del menu abituale di Carlo risente di questa contraddizione fra etica cristiana della moderazione e immagine guerriera dell'abbondanza alimentare. Eginardo afferma infatti che la cena quotidiana dell'imperatore «era di sole quattro portate»: dove è significativo il contrasto fra il numero oggettivamente cospicuo delle portate (quattro) e l'avverbio «solo» (*tantum*) con cui

Eginardo lo qualifica. Tanto più che non sono stati inclusi nel conto — quasi fossero un'ovvietà — gli arrosti, «che i cacciatori erano soliti infilzare nello spiedo e che egli [Carlo] mangiava molto più volentieri di qualsiasi altro cibo». Insomma, se da un punto di vista formale i canoni descrittivi sono quelli della moderazione cristiana e «romana», anche l'immagine del forte mangiatore di carne è salva ed emerge a tutto tondo. Non per nulla Carlo Magno soffrì in vecchiaia di gotta, come molti del suo ceto: «e anche allora — ci assicura Eginardo — faceva più come gli pareva che come lo consigliavano i medici, che gli erano particolarmente odiosi perché lo esortavano a smettere di mangiare gli arrosti, cui era avvezzo, e ad abituarsi alle carni lessate». Di più non osavano chiedergli, ma neppure questo riuscivano a ottenere.

Questioni di gusto, certo; ma gli antropologi ci hanno insegnato che l'immagine del cibo arrostito al fuoco, direttamente sulla fiamma, si sposa con nozioni culturali assai diverse da quelle richiamate dall'acqua che bolle in pentola: nozioni di violenza, di irruenza, di bellicosità; di una più stretta adesione all'immagine «selvatica» della natura.

«Terra et silva»

L'incrocio sistematico delle attività agricole con le pratiche di sfruttamento dell'incolto è il carattere distintivo dell'economia europea dal VI secolo fino, almeno, al X. *Terra et silva* è un binomio frequente nelle carte di quel tempo: quasi un'endiadi, a significare la compresenza capillare di spazi coltivati e incolti, affiancati, mescolati, compenetrati gli uni negli altri, in un mosaico di forme ambientali a cui corrisponde un insieme vario e composito di attività produttive: cerealicoltura e orti-

La svolta

Una scelta coatta

Nell'anno 883, un inventario del monastero di Bobbio — uno dei più ricchi e potenti dell'Italia del Nord — registra la presenza di trentadue nuovi poderi concessi in affitto, di cui non c'era menzione in un precedente inventario dell'862. Sono poderi nuovi, impiantati in una zona boschiva, che i monaci solo di recente si sono decisi a mettere a coltura. È significativo il tenore del documento, che tiene a *giustificare* l'accaduto: «lo abbiamo fatto per necessità», in seguito a una decurtazione del patrimonio fondiario voluta dall'imperatore Ludovico II. Solo per necessità (*propter necessitatem*) ci si è spinti ad abbattere alberi, a dilatare lo spazio coltivato. L'espressione è emblematica di una contraddizione profonda, insita nelle vicende economiche dell'Italia — e dell'Europa in genere — a cominciare appunto dal IX secolo: da un lato, il desiderio di preservare le aree incolte, così importanti per la sussisten-

za quotidiana; dall'altro, l'inevitabilità di privarsene, quando la pressione demografica avesse oltrepassato certi limiti. «Cereali o carne: l'alternativa dipende dal numero degli uomini». L'aforisma braudeliano ha il suo ineccepibile fondamento di verità nel fatto che un ettaro di bosco può nutrire uno o due maiali, un ettaro di prato qualche pecora; un ettaro di arativi, anche con gli irrisori rendimenti del tempo (fino al Trecento difficilmente si riuscì a superare la soglia del 3 per 1 di semente), rende certamente di più. Per non parlare del fatto che i cereali si conservano con maggiore facilità e più a lungo della carne (in condizioni ottimali di calore e di umidità, il miglio può arrivare a conservarsi fino a vent'anni); e sono forse più versatili dal punto di vista della preparazione alimentare. La messa a coltura del territorio è dunque, ad un certo punto, una «scelta coatta» (V. Fumagalli), e come tale viene consapevolmente avvertita, soprattutto agli inizi, quando più forte è l'attaccamento ai modelli tradizionali di economia.

Il fatto è che fra i due settori produttivi (quello agrario e quello silvo-pastorale) non si era instaurata una vera e propria integrazione: agricoltura e allevamento coesistevano ovunque, ma gli animali da lavoro erano pochi e il concime si disperdeva nei boschi; per questo, soprattutto, la produttività dei campi rimaneva bassa, rendendo necessario l'impiego di ampie superfici per la semina; il terreno a prato veniva ridotto al minimo indispensabile, e con esso l'allevamento stabulare, che avrebbe permesso di disporre di un maggior numero di animali da lavoro e di una maggiore quantità di concime: il circolo era chiuso e senza via d'uscita. Finché la pressione demografica non si era fatta sentire, il sistema aveva funzionato; ma ogni aumento di popolazione incrinava l'instabile equilibrio su cui esso si fondava. Il carattere *estensivo* della produzione non poteva avere al-

tro sbocco che l'allargamento delle superfici coltivate e la distruzione dell'incolto.

Inizialmente ciò avvenne con molta cautela. La selva che i contratti agrari del secolo IX impongono di abbattere è solo quella «infruttuosa» — relativamente, s'intende, all'economia di pascolo: cioè la selva che non produce ghiande e altro cibo per gli animali. Nel X secolo il ritmo rallentò, forse perché qualche risultato lo si era raggiunto; dalla metà circa dell'XI secolo si fece più intenso, e tale si mantenne fino agli ultimi decenni del Duecento. Nella maggior parte dei casi si trattò di un'erosione lenta, progressiva, quasi timida (verrebbe da dire rispettosa); solo in alcune zone la colonizzazione finì per assumere caratteri veramente distruttivi. Tuttavia è indubbio che la svolta ci fu: le menzioni di *novalia* o di *runca* — terre messe di fresco a coltura — si moltiplicano con grande velocità nei documenti dopo il 1050.

L'erosione del bosco (o in qualche caso la sua distruzione) non fu il solo risultato di questa agrarizzazione dell'economia. Esso stesso venne messo a coltura, addomesticato: fu questo, in molte zone dell'Europa centro-meridionale, il periodo di massima diffusione del castagneto da frutto, selezionato a partire dalle specie selvatiche e spesso impiantato al posto di antichi querceti. Il perché di questa scelta è piuttosto evidente: dalle castagne si può ottenere farina; il loro ruolo alimentare è perciò assimilabile a quello dei cereali. Non per niente lo chiamano — il castagno — *albero del pane*.

Le tappe essenziali del processo di colonizzazione (una prima ondata nel IX secolo; un'ondata decisiva fra XI e XIII) sembrano strettamente correlate con quel po' che sappiamo delle crisi produttive e alimentari. Se prescindiamo dalle carestie locali — di cui pure non possiamo sottovalutare l'incidenza, in un'epoca in cui il consumo dipendeva ancora soprattutto dalla produzione del territorio — i testi ci hanno conservato memoria

di 29 carestie *generali* europee fra l'anno 750 e il 1100: in media, una crisi ogni dodici anni. Ma vi sono (ha fatto notare P. Bonnassie, a cui si deve questo calcolo) importanti disparità cronologiche: le carestie paiono concentrate soprattutto nella seconda metà dell'VIII secolo (6 anni) e nel IX (12 anni); scemano nel X (appena 3 anni, tutti nella prima metà del secolo) e rincrudiscono nell'XI (8 anni). Analoghi risultati si ottengono se passiamo a considerare le carestie regionali o nazionali: in tutti i casi l'XI secolo appare particolarmente colpito dalle calamità. Per la Francia, un elenco stilato nel Settecento (certo da accogliere con cautela: ma l'immagine d'insieme non può essere troppo distorta) parla di 26 carestie nell'XI secolo: il numero di gran lunga più alto in tutta la storia del paese (solo nel XVIII secolo, con 16 carestie, si arriverà ad un livello di drammaticità paragonabile a questo). Non deve perciò essere un caso se una delle più allucinanti descrizioni di carestie della letteratura europea, quella assai nota del cronista Raoul Glaber, si riferisce proprio a quel periodo.

Fra il 1032 e il 1033 — racconta Raoul — «la fame incominciò a diffondersi in ogni parte del mondo, minacciando di morte quasi tutta l'umanità. Le condizioni climatiche erano così sconvolte, che non arrivava mai il momento opportuno per nessuna semina né il tempo utile per la mietitura, soprattutto a causa delle inondazioni [...]. La terra era così fradicia per le continue piogge che per tre anni di fila non si poté ricavare un solo solco che consentisse la semina. Al tempo della mietitura le erbacce e il dannoso loglio ricoprivano l'intera superficie dei campi. Dove il raccolto era migliore, un moggio di sementi alla mietitura rendeva uno staio [ossia, rendeva meno di quello che si era seminato], e dallo staio a malapena si poteva ricavare una manciata di grano. Questa carestia vendicatrice aveva avuto origine in Oriente; dopo aver devastato i territori greci giunse in

Italia, per poi riversarsi in Gallia e affliggere infine ogni zona dell'Inghilterra. Ogni strato della popolazione fu colpito dalla penuria di cibo; ricchi e meno ricchi diventavano smorti per la fame quanto i poveri; le angherie dei potenti si arrestarono di fronte alla generale indigenza. Se si trovava in vendita un po' di cibo, il venditore poteva alzare il prezzo a suo piacimento, e vederlo accolto [...]. Frattanto, dopo essersi cibata di quadrupedi e uccelli, la gente, sotto i morsi tremendi della fame, cominciò a prendere per nutrimento ogni sorta di carne, anche di bestie morte, e altre cose schifose. Taluni cercarono di sfuggire alla morte mangiando radici silvestri e piante acquatiche, ma inutilmente: non si trova scampo all'ira vendicatrice di Dio». Ed ecco le tristemente celebri scene di antropofagia: «In quel tempo — oh sventura! — la furia della fame costrinse gli uomini a divorare carne umana, come solo di rado si era sentito dire in passato. I viandanti erano ghermiti da uomini più forti di loro, squartati, cotti sul fuoco e divorati. Molti tra coloro che migravano da un luogo a un altro per sfuggire all'inedia furono sgozzati di notte nelle case dove erano stati accolti e diedero nutrimento ai loro ospiti. Moltissimi adescavano i bambini con un frutto o un uovo, li inducevano a seguirli in posti appartati, li trucidavano e li divoravano. In innumerevoli luoghi perfino i cadaveri furono dissepolti e usati per calmare la fame. Tanto dilagò quell'insano furore, da lasciare più al sicuro dal rischio di sequestri il bestiame abbandonato che l'uomo. Come se ormai stesse divenendo un fatto abituale il mangiare carni umane, un tale ne portò di cotte per metterle in vendita sul mercato di Tournus, quasi si trattasse di comune carne animale. Arrestato, l'uomo non negò quella colpa; fu allora immobilizzato e bruciato sul rogo. La carne venne seppellita; ma un altro la dissotterrò di notte e la mangiò, finendo egli pure bruciato». È solo l'inizio di raccapric-

cianti vicende, che forse non possiamo totalmente addebitare alla retorica e alle citazioni letterarie, o alle dicerie di paese.

Racconti analoghi ritornano in molti altri testi. Secondo Adamo di Brema, dal 1066 al 1072 la fame regnò nella sua città «e sulle piazze pubbliche si trovarono molti poveri morti di fame». Nel 1083, ancora in Germania, «molti bambini e vecchi morirono di fame». Grande mortalità anche nel 1094, quando — ci assicura la cronaca di Cosma — i vescovi tedeschi, di ritorno da un sinodo a Magonza, non riuscirono ad entrare nella chiesa parrocchiale di Amberg a causa del gran numero di cadaveri che ricopriva il pavimento. Sono solo pochi esempi, che si potrebbero facilmente moltiplicare: fame, sottonutrizione, malattie, epidemie sono protagonisti di spicco della cronachistica europea del tempo. Più stretta si fa la dipendenza dai raccolti, più grave l'impatto delle avversità climatiche che colpiscono l'agricoltura, a mano a mano che la scelta cerealicola impone le sue ragioni a una popolazione in crescita. La fase di assestamento di questa nuova realtà produttiva e alimentare — il secolo XI, appunto — è particolarmente densa di tensioni e di rotture: si tratta di creare un nuovo equilibrio, di *fondare*, veramente, una cultura agraria, quale i secoli precedenti avevano conosciuto solo in parte. Di qui le difficoltà, i fallimenti, i successi; le drammatiche carestie; il diffondersi di nuove malattie legate all'abuso di cereali: soprattutto fra X e XI secolo l'Europa è afflitta da epidemie di ergotismo (la malattia della pelle causata dal consumo di segale 'cornuta', ossia attaccata da un fungo tossico), particolarmente virulenti nel 1042, 1076, 1089, 1094. Poi verranno i successi: dal XII secolo, la frequenza e l'intensità delle carestie sembrano diminuire, la situazione alimentare consolidarsi (con i rischi che vedremo).

Insomma, l'avvio dell'espansione agraria coincide

— nell'XI secolo come già era stato, in minor misura, nel IX, e come poi sarà nel XVI e nel XVIII — con un periodo di accresciute difficoltà alimentari, insormontabili con i precedenti equilibri produttivi. Possiamo concluderne che l'espansione delle colture è una risposta alla mancanza di cibo? Ricordiamo l'inventario bobbiese: «l'abbiamo fatto per necessità».

Le ragioni del potere

Da questo momento, l'economia europea assume un carattere sempre più spiccatamente agricolo. Ciò tuttavia non sarebbe bastato — non nell'immediato, almeno — a introdurre sostanziali modifiche nel regime alimentare dei più, se al fenomeno non si fosse sovrapposta una decisiva modificazione di ordine sociale. Se i boschi diminuivano, tuttavia restavano una realtà consistente; in certe regioni lo saranno ancora per molti secoli, o addirittura fino ai giorni nostri. Ciò che si andava generalmente verificando era piuttosto il restringersi dei diritti d'uso. A mano a mano che l'aumento demografico e la riduzione degli incolti facevano aumentare la concorrenza per lo sfruttamento di questi ultimi, le tensioni sociali crescevano e, con esse, la definizione dei privilegi legati all'esercizio del potere: in modo più o meno rigido, più o meno esclusivo, l'uso delle risorse boschive fu riservato ai ceti sociali più forti, a scapito dei più deboli. Nei paesi dove esisteva un saldo potere monarchico, come la Francia o l'Inghilterra, il controllo e l'uso dei boschi si concentrarono nelle mani del re e dell'aristocrazia ad esso legata. Altrove furono i potenti locali ad avere la meglio: castellani, vescovi, abati; anche le città, dove il tessuto economico e sociale ne favoriva lo sviluppo.

I primi scontri per l'uso delle risorse boschive risa-

A ciascuno il suo

Il ritorno della fame

All'incirca a iniziare dal 1270, la crescita economica europea segna una grave battuta d'arresto. L'espansione agraria rallenta e i terreni a coltura si restringono, ma non è il segno di un raggiunto equilibrio alimentare: al contrario, la situazione va facendosi più drammatica che mai, poiché al crescere della popolazione non si riesce più a rispondere in modo adeguato; lo spazio coltivabile si è eccessivamente dilatato; l'arretramento dei campi nasce dalla constatazione che un limite invalicabile è stato raggiunto, procedere oltre sarebbe lavorare per nulla: lo sfruttamento di terreni marginali, inadatti alla crescita del grano, ha già fin troppo abbassato i rendimenti unitari. Il precario equilibrio fra aumento demografico e crescita produttiva si sta spezzando: è quello che J. Le Goff ha chiamato il «ritorno della fame». Non che questa avesse mai cessato di affliggere le popolazioni urbane e rurali; ma, come

abbiamo visto, fra XII e XIII secolo la sua voce si era fatta meno forte in mezzo alla generale euforia. Ora ridiventa protagonista assoluta.

Gli ultimi decenni del Duecento vedono calare la produzione agricola. Agli inizi del Trecento prende avvio una serie di durissime carestie, che è impossibile indicare una per una, giacché ogni regione ebbe — come sempre — vicissitudini e tempi suoi particolari. Nel 1302 fu carestia nella penisola iberica, e secondo la *Cronaca* di Ferdinando IV di Castiglia «la mortalità fu così grande che morì un quarto della popolazione; mai, in nessun tempo, l'umanità aveva conosciuto un flagello di così grandi proporzioni». Fra il 1315 e il 1317 una terribile carestia colpì gran parte dell'Europa e in particolare le regioni atlantiche: agli effetti delle perturbazioni meteorologiche si sommarono quelli delle speculazioni commerciali, e le popolazioni di Francia, Inghilterra, Paesi Bassi, Germania si trovarono per due anni sull'orlo della catastrofe alimentare. L'Italia fu colpita soprattutto nel 1328-30 e nel 1347: ma sono soltanto le date dei flagelli più memorabili, poiché tanti altri furono gli anni di penuria. A Firenze, le oscillazioni dei prezzi segnalano carestia di cereali anche nel 1303, nel 1306, nel 1311, nel 1323, nel 1340. Fra 1333 e 1334 è ancora la volta della Spagna e del Portogallo; fra il 1340 e il 1347, della Francia del Sud... Un mezzo secolo segnato dalla fame: nel periodo 1277-1343, sono stati calcolati per la sola regione del Forez trentaquattro anni di carestia: uno su due.

Ed ecco storie che abbiamo già sentito, espedienti che già conosciamo. Nel 1329 — annota un cronista fiorentino — molti restarono senza grano, «e si nutrivano di cavoli e di susine e di lattuga e di radici, di meloni e crescioni, cotti e crudi; e di diverse carni, chi di cavallo e chi d'asino, e chi di bufalo; ma tutto ciò — commenta amaramente — senza pane». Un'altra cronaca raccon-

ta che a Roma, durante la carestia del 1338, la gente mangiava cavoli «senza pane»; qualcuno anche carne, ma sempre «senza pane»; e «pane, pane!» si sentiva gridare per le strade. Né mancarono patetici tentativi di accomodare «in forma di pane» addirittura le rape.

Nei momenti di difficoltà si aggravavano le tensioni fra cittadini e contadini. I primi, privilegiati nei periodi di normalità, erano anche più protetti nei periodi di crisi, soprattutto se la loro città era ricca e politicamente forte. Ad esempio, durante la carestia del 1328-30 il comune di Firenze attuò una dispendiosissima politica annonaria, spendendo — narra il cronista Giovanni Villani — «più di sessantamila fiorini d'oro per sostentare il popolo»; grano e farina erano venduti a prezzo politico, così da contentare «la furia del popolo e della povera gente, ch'almeno ciascuno potea avere pane per vivere». Per questo, nei periodi di carestia, i contadini affamati si riversavano nelle strade delle città, sperando — talora invano — di trovarvi cibo. «I contadini veneron a la citade», riferiscono le cronache bolognesi a proposito della carestia del 1347. Anche in Toscana, durante le crisi del 1323, 1329, 1347, si ebbe una grande affluenza di indigenti «dalla campagna verso la città e dalle città minori verso le maggiori» (G. Pinto).

Capitava però, non di rado, che le scorte mancassero, o fossero insufficienti. Allora gli stessi cittadini uscivano dalle mura in cerca di cibo: durante la carestia del 1338, narra un anonimo cronista romano, «tutta la poveraglia de Roma, femine e uomini e zitielli, ne fuiro per le castella». Fuggirono nei campi e nei borghi rurali, dove, forse, qualcosa da mangiare riuscirono a trovare. Il cronista non manca di rammentare un episodio di generosità premiata: quello del contadino che volentieri accettò di nutrire gli affamati con le fave del suo podere, finché, passata la carestia, «li poveri a Roma

tornaro» — e la sua bontà fu ricompensata da un raccolto abbondantissimo. In effetti non stentiamo a credere che la campagna potesse talvolta offrire più della città, soprattutto agli strati più poveri della popolazione, che, se nei campi o nei boschi potevano raccattare qualcosa, non potevano invece contare sul mercato urbano, vuoi perché vuoto d'offerta, vuoi perché diventato inaccessibile alle loro tasche — nonostante i prezzi politici.

I ripetuti stress alimentari a cui la popolazione europea fu sottoposta nella prima metà del XIV secolo provocarono uno stato di diffusa malnutrizione e di debolezza fisiologica, preparando il terreno all'epidemia di peste che devastò il continente fra il 1347 e il 1351. Certo, fra i due fenomeni non vi sono legami *diretti* di causalità: ciascuno di essi ha una vita e una storia propria, e sappiamo bene che il bacillo della peste trovò nei ratti i suoi agenti diffusori. Ma è altrettanto chiaro che il tenore di vita della popolazione (l'igiene, lo stato delle abitazioni, il regime alimentare) ha un ruolo importante nel favorire o nell'ostacolare le difese organiche degli individui ai processi infettivi. Una «pandemia» come quella che sconquassò l'Europa giusto a metà del XIV secolo «non può essere il risultato di un incidente casuale; essa è preparata da anni difficili, che pongono in situazione precaria una popolazione eccedente» (J. N. Biraben). È forse per questo motivo che, ad esempio, nei Paesi Bassi l'epidemia colpì in misura di gran lunga inferiore gli abitanti delle coste, ai quali i prodotti dell'allevamento e della pesca assicuravano una quantità di proteine animali e di grassi decisamente superiore a quella di cui potevano disporre i contadini dell'interno.

Complessivamente, la peste sembra avere sterminato almeno un quarto (ma in certe zone anche un terzo e più) della popolazione europea.

Una questione di qualità

Fra XIV e XVI secolo — non a caso, un periodo di grande mobilità sociale, perfino in certe fasce del mondo contadino — l'ideologia dei ceti dominanti si mostra particolarmente attenta a definire gli *stili di vita* propri dei diversi gruppi sociali: i modi di mangiare (soprattutto), di vestire, di abitare vengono scrupolosamente codificati. L'intento — si badi — non è di tipo descrittivo, muovendosi, più propriamente, sul piano della prescrizione. Esemplari in tal senso le cosiddette 'leggi suntuarie', volte a controllare i comportamenti e i consumi 'privati' (ma fino a che punto un banchetto può dirsi veramente un affare privato?) onde impedire eccessi di ostentazione e di sperpero, quelli ad esempio che avvenivano nei pranzi di nozze, che coinvolgevano l'immagine pubblica e il potere delle singole famiglie, compagnie, corporazioni. Non tanto motivazioni di ordine morale erano alla base di queste leggi, quanto problemi di controllo sociale e politico: garantire e conservare gli assetti istituzionali, evitare che certi gruppi consortili o professionali salissero a troppo prestigio incrinando gli equilibri esistenti. Non per nulla gli appelli alla temperanza sono particolarmente forti e numerosi in quelle realtà politiche che esplicitamente si richiamano — almeno dal punto di vista ideologico e programmatico — alle idee di uguaglianza e di democrazia. È il caso della Repubblica di Venezia, dove il controllo dei comportamenti conviviali era affidato ad appositi Provveditori alle Pompe. Un decreto del 1562, ad esempio, intimava che «a cadaun pasto di carne non si possi dar più che una man di rosto, et una di lesso, nella qual non vi siano più di tre sorte di carne, ovver polli»; le carni di animali selvatici, «così aeree, come terrestri», erano proibite. Ai pranzi di magro si potevano offrire «doi sorte di rosti, doi lessi, et doi fritti con li suoi antipasti,

saladi, laticinii, et altre cose solite et ordinarie, una man di torta consueta, marzapane, et confetti comuni»: erano invece proibiti trote e storioni, il pesce di lago, i pasticci o «pastelli», confetti e dolci fatti con lo zucchero: consentita solo la pasticceria «ordinaria», confezionata dai fornai. Restava poi inteso «il non poter dare ad un medesimo pasto carne, et pesce insieme». Il decreto non mancava di conferire ai pubblici ufficiali la licenza di controllare personalmente il lavoro dei cuochi, ispezionando cucine e sale da pranzo.

Norme come queste rivelano una volontà di omologazione, di 'normalizzazione' delle consuetudini alimentari, che metta ordine all'interno della classe dominante, in un periodo di intensa trasformazione sociale che vede emergere i ceti borghesi accanto (o contro) alla nobiltà tradizionale. Il comportamento, lo 'stile' di vita possono essere un buon punto di partenza per questa operazione. Ma ciò che soprattutto interessa è differenziare la classe dominante dagli altri gruppi sociali: la piccola borghesia cittadina, il «popolo minuto», i «villani». Un po' tutta la letteratura di questi secoli (documentazione privata e pubblica, narrativa, polemistica, trattatistica agronomica e scientifica, manualistica medico-dietetica, ecc.) è segnata da un carattere di fondo: quando si tocca il tema del cibo e dei comportamenti alimentari è chiaro che ci si riferisce a ben precise categorie, gruppi, ceti sociali.

L'assunto preliminare è che si deve mangiare «secondo la qualità della persona»: sul che sarebbe difficile non convenire, ove per «qualità» si intendesse l'insieme delle caratteristiche fisiologiche e delle consuetudini di vita proprie di ciascun individuo. Esattamente questa era stata la nozione-chiave del pensiero greco e latino, base della scienza medica europea: le modalità di assunzione del cibo vanno determinate in modo rigorosamente individuale, tenendo conto dell'età, del sesso,

della «complessione umorale», dello stato di salute, del tipo di attività svolta; e poi del clima, della stagione e insomma di tutte le condizioni ambientali, rapportate all'impatto specifico che si presume esse possano avere sull'individuo, in base alla sua «qualità» soggettiva. Un programma dietetico piuttosto ambizioso ed evidentemente elitario, per il fatto stesso di richiedere molta attenzione, tempo, cultura: Ippocrate ne era perfettamente consapevole quando rivolgeva le sue minute prescrizioni ad una minoranza di persone facoltose e culturalmente preparate, riservando «alla massa degli uomini» poche indicazioni di carattere generale. Tuttavia, era l'uomo senza aggettivi — ovviamente l'uomo «libero», ma per Ippocrate ciò equivaleva a dire l'uomo *tout court* — il campo di prova di questa scienza. In seguito la prospettiva comincia a cambiare, con l'affermarsi di un'accezione prevalentemente *sociale* dell'idea di «qualità della persona». Questa viene a coincidere sempre più con lo stato sociale dell'individuo, la sua posizione gerarchica, la sua ricchezza, il suo potere (soprattutto). E si tratta — almeno nella convinzione o negli auspici della classe dominante — di una «qualità» immutabile e per così dire immanente alla persona: di uno *status* definito una volta per tutte, rigido e incrollabile come l'ordine sociale.

La nozione sembra già chiaramente delineata in epoca carolingia, quando i capitolari regi dispongono che i *missi* in viaggio per l'impero siano provvisti di cibo «in rapporto alla qualità della loro persona» (*iuxta suam qualitatem*). Da parte sua Alcuino, illustrando i diversi modi in cui può manifestarsi il vizio della gola, non manca di deplorare il peccato di chi si fa preparare cibi più raffinati di quanto richiesto dalla «qualità» della sua persona (*exquisitiores cibos [...] quam [...] suae qualitas personae exigat*). Addirittura, questa concezione gerarchica dell'alimentazione giunge a coinvolgere l'immagine simbolica

del «pasto spirituale», della «pienezza interiore» data dalla fede: nella *Vita* del monaco Appiano, scritta nel XII secolo, leggiamo che egli «con la parola di Dio rifocillò i poveri, saziò pienamente i mediocri, riempì di banchetti spirituali i ricchi e i potenti». Il paradossale crescendo dei termini impiegati per le tre categorie (*recreavit*; *pleniter refecit*; *spiritualis epulis saturavit*) è specchio di una mentalità e di una cultura abituate a identificare il consumo di cibo con il posto occupato nella scala sociale. «Nel mangiare e nel vestirsi, ai nobili si concede di più che alla gente semplice, poiché sono costituiti in uno stato superiore»: così scrive nel Duecento Salimbene da Parma, pur non condividendo lo scrupolo del patriarca di Aquileia, il quale, «per l'onore e la gloria del patriarcato», interpretava in modo abbastanza insolito lo spirito della Quaresima: il primo giorno si faceva servire quaranta piatti diversi, e ogni giorno, fino al Sabato Santo, ne faceva servire uno in meno. Da parte sua il re Pietro III d'Aragona voleva che a tavola si segnalassero con matematica precisione le differenze di rango: «poiché nel servizio è giusto che alcune persone siano onorate più di altre, secondo la condizione del loro stato», leggiamo nelle *Ordinacions* del 1344, «vogliamo che nel nostro vassoio sia posto il cibo necessario per otto persone»; cibo per sei sarà posto nel vassoio dei principi reali, degli arcivescovi, dei vescovi; cibo per quattro, nei vassoi degli altri prelati e cavalieri che siedono alla tavola del re.

Il rapporto fra regime alimentare e stato sociale aveva avuto dapprima un carattere soprattutto quantitativo (ma non solo: si rilegga il brano di Alcuino appena citato). Abbiamo visto come nell'età «barbarica» l'appetito robusto e la possibilità di soddisfarlo fossero una componente essenziale della figura del potente. Col tempo, la dimensione qualitativa aveva preso sempre più rilievo: anche di questo abbiamo detto, osservando

la nascita fra XII e XIII secolo di un'ideologia «cortese» del cibo. È comunque evidente che, con tali presupposti culturali, mangiare certe cose (e mangiarle preparate in un certo modo) non è più solo il frutto di un'abitudine o di una scelta. È il segno di un'identità sociale, che si è tenuti ad osservare correttamente se non si vuol minare la giustezza degli equilibri e delle gerarchie esistenti. Tanto più che, così facendo, si rischia di compromettere la salute. Mangiare «secondo la propria qualità» è infatti una necessità fisiologica: tutti i medici lo avevano confermato, da Ippocrate in poi. Tutto stava ad intendersi sul senso da dare a quella parola chiarissima e ambigua: *qualità*. Nell'Europa dei secoli XIV-XVI, l'immaginario culturale dei ceti dominanti sembra non aver dubbi in proposito: qualità è il potere. Le cose in questo modo si semplificano molto, poiché ruolo sociale e comportamento alimentare si accertano reciprocamente e con immediata evidenza. Allo stomaco dei gentiluomini si addicono cibi preziosi, elaborati, raffinati (appunto quelli che il potere e la ricchezza consentono di consumare e di mostrare quotidianamente sulla propria tavola); allo stomaco dei contadini, cibi comuni e rozzi. I poveri — la folla crescente dei *più* poveri, degli emarginati sociali — si accontenteranno degli scarti: le già citate *Ordinacions* di Pietro III d'Aragona dispongono che il vino andato a male, il pane guasto, i frutti marci, i formaggi inaciditi e ogni sorta di simili derrate siano messe da parte per la rituale elemosina ai poveri.

Chi non rispetta queste regole è perduto. L'attentato al privilegio di classe — non ne mancano, almeno in letteratura, di premeditati e consapevoli — viene duramente punito: Zuco Padella, un contadino della campagna bolognese, va ogni notte a rubare le pesche (un cibo, come tutta la frutta fresca, a connotazione decisamente signorile) nel giardino di messer Lippo, il suo

padrone; scoperto e catturato con una trappola per animali, viene «lavato» con acqua bollente e assalito con dure parole: «Un'altra volta lassa stare le fructe de li miei pari e mangia de le tue, che sono le rape, gli agli, porri, cepolle, e le scalogne col pan de sorgo». Dunque vi sono cibi per contadini e cibi per signori, e chi non si attiene alle regole è un eversore dell'ordine sociale: nella quattrocentesca novella di Sabadino degli Arienti, che ci propone l'episodio, è chiaro il carattere volutamente trasgressivo, di scontro, di sfida, del recidivo comportamento del contadino. Oppure può trattarsi di un errore, ma anche questo si tramuta presto in dramma: come quando, nel *Bertoldo* di Giulio Cesare Croce, i medici di corte tentano di guarire la malattia del «villano» confortandolo con cibi rari e delicati, totalmente inadatti al suo stomaco di contadino; e lui, invano, a scongiurare «che gli portassero una pentola di fagiuoli con la cipolla dentro, e delle rape cotte sotto la cenere». Solo così, mangiando secondo la *sua* natura, si sarebbe salvato. Ma non accadde, e Bertoldo morì «con aspri duoli».

Potremmo anche limitarci a sorridere, se il testo di Croce (pubblicato agli inizi del Seicento) non fosse l'esito parodistico di teorie scientifiche autorevolmente esposte nei trattati di medicina, di botanica, di agronomia dei secoli precedenti. Agli inizi del Trecento, Piero de' Crescenzi — il celebre agronomo bolognese — osservava che il frumento è il cereale di gran lunga migliore per la panificazione; tuttavia consigliava a chi lavora sodo, con forte dispendio di energie, di mangiar pani fatti con cereali meno fini: ad esempio il sorgo, adattissimo ai contadini oltre che ai porci, ai buoi, ai cavalli. Giacomo Albini, medico dei principi di Savoia, minacciava dolori e malattie a quanti si fossero cibati di alimenti non destinati al loro rango: i ricchi — sosteneva — debbono astenersi da zuppe pesanti come quelle

di legumi, o dalle frattaglie, scarsamente nutrienti e di laboriosa digestione; i poveri debbono evitare i cibi troppo scelti e raffinati, che il loro stomaco grossolano difficilmente riuscirebbe ad assimilare. È una teorizzazione 'scientifica' del privilegio alimentare che ritorna presso molti intellettuali del tempo, solleciti — come spesso accade — a tenere bordone agli interessi dei potenti. Anche Michele Savonarola, autore a metà del XV secolo di un fortunato trattato di dietetica, bada a distinguere fra pasti «da cortesani» e «da vilani»: del capretto, ad esempio, scrive che «è carne da delicati e non pasto da vilano»; della pastinaca, che «è pasto de povere homo e de vilano». Fra il 1542 e il 1546 il medico Jacques Dubois, detto Sylvius, pubblica a Parigi quattro opuscoli dedicati all'alimentazione dei poveri, assai minuziosi nel proporre cibi e ricette 'adeguate': «i poveri hanno una loro dieta particolare, senza dubbio pesante e indigesta, ma perfettamente adeguata alla loro costituzione» (J. Dupèbe). Aglio, cipolla, porri, legumi, formaggi, birra, carne di bue, salumi, zuppe... tutto questo rappresenta l'universo alimentare «contadino», «popolare», entro cui si muovono le considerazioni del premuroso medico francese (e di tanti suoi colleghi). Insomma, la corrispondenza fra «qualità del cibo» e «qualità della persona» non viene percepita come un semplice dato di fatto, legato a situazioni occasionali di benessere o di bisogno, ma postulata come verità assoluta e per così dire ontologica: mangiar bene o mangiar male è un attributo intrinseco all'uomo, così come intrinseco (e auspicabilmente immutabile) è il suo stato sociale. I trattati francesi e spagnoli sulla nobiltà si soffermano volentieri sul rapporto fra regime alimentare e rango sociale, sottolineandone la valenza in entrambe le direzioni: l'appartenenza a un determinato ceto sociale consente un certo tipo di alimentazione, ma a sua volta ne è il prodotto. Anche per questo motivo si dà tanta im-

portanza all'alimentazione infantile, che dev'essere indirizzata come «natura» (ovverossia: rango sociale) richiede. Perfino il nutrimento del bambino prima della nascita è tenuto, a questo scopo, sotto stretto controllo. Sicché quando, sul finire del XVII secolo, un opuscolo di Girolamo Cirelli ci informa che i villani, «toltone il tempo della festa», mangiano «come porci», non c'è stupore nelle sue parole, né un tono di vero rammarico. Il titolo stesso dell'opuscolo (*Il villano smascherato*) chiarisce senza possibilità di equivoco l'ottica culturale entro cui riflessioni come questa vanno inquadrate: il modo di mangiare (e più in generale, lo stile di vita) rivela, *smaschera* lo stato sociale delle persone. Serve a mostrarlo e, nel contempo, ribadirlo. Che il villano mangi e si comporti male («come un porco») è naturale e giusto; finché ciò accade, l'ordine sociale è salvo.

Non è certo un caso se queste forme di ideologia alimentare, affiorate già nei secoli precedenti, assumono fra Trecento e Cinquecento una sistematicità e una rigidezza prima sconosciute. È questo, come abbiamo detto, un periodo di singolare elasticità del sistema sociale ed economico; un periodo di mobilità, di rivendicazioni, di rivolte: il popolo delle città e delle campagne non fu mai così inquieto. Di qui l'ansia di ribadire i privilegi, di limitare le vie d'accesso al potere, fattesi troppo larghe e numerose: ne venne una progressiva chiusura in se stessi dei ceti dominanti, una profonda aristocratizzazione della società e della cultura. L'esclusione del «popolo» dai piaceri più raffinati della mensa — un'esclusione di fortissima carica simbolica, ideologicamente *pensata* più ancora che realmente perseguita — servì al potere per celebrare se stesso, per auto-rappresentarsi nel momento della massima discriminazione sociale, o almeno di quella più concreta e tangibile.

L'idea di un parallelismo fra cibi e società, fra gerarchia degli alimenti e gerarchia degli uomini, si era

fortemente radicata nella cultura e nell'immaginario del potere. A confortarla non mancavano — come abbiamo visto — opinioni accomodanti di medici e letterati. Un appoggio ulteriore veniva da certe teorie scientifiche, formulate qualche secolo prima, che postulavano uno stretto parallelismo fra società umana e 'società' — per così dire — naturale. Fra le varie interpretazioni e classificazioni dell'ordine naturale del mondo, larga fortuna aveva avuto (anche se fra Quattro e Cinquecento non era propriamente d'avanguardia) quella che descriveva gli esseri viventi — piante e animali — come anelli di una catena verticale, o come gradini di una scala. In entrambi i casi il valore di ciascuna pianta e di ciascun animale era determinato in base alla posizione occupata sulla catena o sulla scala, fermo restando (per una consueta simbologia legata alle nozioni di alto e di basso) che il valore cresceva salendo e diminuiva calando. Per quanto riguarda il regno vegetale, intermedio fra il minerale e l'animale, si riteneva che bulbi e radici, essendo a più stretto contatto con l'elemento terragno e avendo la parte commestibile affondata nel suolo, occupassero i posti più bassi; poi venivano le erbe, gli arbusti, e infine gli alberi, i cui frutti svettavano nel cielo assieme ai rami e alle fronde. La maggiore nobiltà di questi prodotti (i frutti degli alberi) rispetto ai bulbi e alle radici era giustificata non solo in senso metaforico, con riferimento alla minore o maggiore vicinanza al cielo, ossia alla divina perfezione, ma anche in termini scientifici: si pensava infatti che la «digestione» del cibo da parte delle piante, vale a dire l'assimilazione dei principi nutritivi, avvenisse con tanta maggiore compiutezza quanto più la pianta si spingeva verso l'alto, consentendo di perfezionare il processo. Così Piero de' Crescenzi poteva scrivere che «l'umor cibale della pianta è più insipido nella radice, e secondo che più, e più si dilunga dalla radice, più acquista sapor conveniente».

Un altro agronomo e naturalista, Corniolo della Cornia, attesta che «molti fructi sono nel sommo de gli arbori saporiti, ma presso a terra insipidi per lo dominio della substantia aquosa». Analogamente, i volatili erano posti al vertice dell'universo animale.

Questo 'immaginario del gusto' doveva giocare la sua parte nell'orientare le scelte di chi poteva permettersi di farne. Il posto alto dei volatili sulla scala degli animali suggeriva, per analogia, una loro particolare idoneità ad essere assunti come cibo dagli strati alti della società umana. Forse era anche questione di gusto: ma esso era notevolmente cambiato da quando Carlo Magno (e tutti quelli come lui) apprezzavano soprattutto la grossa selvaggina infilzata allo spiedo. Fra XV e XVI secolo pochi ormai dubitano che fagiani e pernici siano il massimo della raffinatezza alimentare, il cibo nobile per eccellenza, il punto 'alto' di riferimento e di confronto per ogni tipo di carne. La presenza di cervi e cinghiali è certo scemata in Europa dopo le massicce distruzioni di boschi avvenute fra XI e XIII secolo; ma ciò non basta a spiegare il declino di quelle carni sulle tavole aristocratiche: semmai, la loro maggiore rarità ne avrebbe dovuto accrescere il desiderio. È invece cambiato lo stile di vita: la nobiltà guerriera ha ceduto il passo alla nobiltà di corte; il raffinamento dei costumi ha orientato le preferenze verso carni più «bianche» e «leggere», che un medico italiano del Cinquecento non esita a ritenere «convenientissime a coloro che attendono più agli essercizi dell'animo che del corpo» (non per nulla, anche la cultura monastica aveva riservato a queste carni un'attenzione particolare, assimilandole talvolta ai pesci ed escludendole, comunque, dal novero degli alimenti proibiti). «Naturalmente — ha scritto B. Andreolli — il mutamento non fu immediato e, da questo punto di vista, il Quattrocento si può considerare un secolo di cerniera, caratterizzato non di rado da imban-

digioni miste, in cui convivono, non ben amalgamati, due modelli alimentari contrapposti». Anche le teorie sull'ordine naturale del mondo servirono a supportare il cambiamento, a confortare sul piano scientifico la convinzione che *quelli* fossero i cibi migliori, i più adatti alla tavola di un signore. Il maggior pregio dei volatili rispetto ai quadrupedi divenne ben presto opinione comune: «Egli se n'andava a mangiar di buon capponi e starne — lamenta una donna del marito, in una novella di Matteo Bandello — ed io restava con un poco di carne di bue o di pecora». Soprattutto il fagiano pare godere di universale stima e considerazione: Ortensio Lando, nel suo *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi* (1548), ricorda di aver mangiato a Piacenza certi frutti squisiti, e di essersi «consolato come se mangiato avessi d'uno perfettissimo fagiano». E Lazarillo de Tormes inganna se stesso, quando sostiene che lo stinco di bue che ha davanti a sé sul piatto «è il miglior boccone del mondo, e non v'è fagiano che tanto mi piaccia».

Quanto ai vegetali, bulbi e radici (i porri, le cipolle, le rape) si lasciavano volentieri ai contadini, come pure le erbe più 'basse' e comuni; più idonei alla mensa dei signori erano stimati i frutti degli alberi. A meno che la loro abbondanza, o il loro particolare impiego alimentare, o la loro conservabilità nel tempo ne facessero — eccezionalmente — un prodotto popolare: è il caso delle castagne, che perciò non fanno parte dell'universo ideologico signorile. Ma a parte la vicenda particolarissima delle castagne, ora comprendiamo meglio lo spessore simbolico della novella di Sabadino degli Arienti, di cui abbiamo detto più sopra: dietro le furibonde parole di messer Lippo, che rivendica il privilegio di mangiar pesche e ingiunge a Zuco Padella di mangiarsi i suoi agli e le cipolle, si cela — al di là di questioni di gusto, al di là perfino della difesa della proprietà e delle ragioni del

potere — una insospettabile dimensione filosofica e scientifica. E non è certo un caso se la passione per la frutta appare in tanti testi come uno dei tratti specifici della golosità signorile. Dalle *chansons de geste* alla novellistica, dai libri di cucina ai trattati di dietetica, gli esempi da citare sarebbero molti. È comunque evidente che in questa predilezione le ragioni del prestigio e dell'ostentazione tendono normalmente a prevalere su quelle del gusto: la frutta 'fa immagine', sia perché (e nella misura in cui) costa molto ed è difficile da reperire, sia perché le coordinate scientifiche di quella cultura le attribuiscono una posizione gerarchica 'alta' all'interno del mondo vegetale. Cultura e potere, immaginario e realtà s'incrociano inestricabilmente.

La tavola da guardare

L'opposizione elementare fra dominanti e dominati è quella che più di ogni altra viene rappresentata — anche, per così dire, a scopo propiziatorio — nei rituali di società delle classi alte. Sia il consumo di cibo, sia la cornice conviviale in cui esso si inserisce sono, prima di tutto, lo strumento per esprimere e manifestare il potere.

Tuttavia, nella società europea dei secoli XIV-XVI la nozione di potere non è più quella di un mezzo millennio prima: non più tanto la forza fisica e la capacità di combattere sono avvertite come il principale attributo del comando, quanto l'abilità amministrativa e diplomatica. Analogamente è cambiato il modo di esprimere il potere attraverso il cibo: non più la capacità individuale di mangiare si apprezza nel signore, ma la capacità di organizzare attorno a sé un apparato di cucina e di tavola sapientemente orchestrato, di far sedere attorno a sé le persone giuste, ad ammirare — prima ancora che mangiare — la quantità di cibo preziosa-

Il secolo della fame

La storia si ripete?

Le vicende alimentari dell'Europa del Settecento sembrano ripercorrere cammini noti: espansione demografica, insufficienze produttive, sviluppo agricolo. Una storia che ricorda da vicino quella dei secoli XI-XII, o del XVI. Solo che questa volta le dimensioni del fenomeno sono ingigantite. La popolazione europea, che aveva raggiunto a metà del Trecento una punta di forse 90 milioni di individui, e che attorno al 1700 (dopo la grande crisi e la successiva lenta ripresa) era attestata sui 125 milioni, cresce da allora in poi rapidissimamente: 145 milioni a metà del XVIII secolo, 195 alla fine. Il sistema produttivo è messo a dura prova, le carestie si abbattono a intervalli regolari sulla popolazione. Alcune di esse (tristemente celebre quella del 1709-10) colpiscono l'intera Europa, dalla Spagna all'Italia, dalla Francia all'Inghilterra, dalla Germania alla Svezia, ai paesi dell'Est. Altre investono territori più cir-

coscritti: quella del 1739-41 colpì soprattutto Francia e Germania; quella del 1741-43 l'Inghilterra; quella del 1764-67 fu particolarmente grave nelle regioni meridionali (Spagna, Italia); quella del 1771-74 nei paesi del Nord. Quanto alle carestie più propriamente locali, possiamo forse ammettere che un'economia basata ormai in larga misura sugli scambi abbia potuto farvi fronte con efficacia maggiore di qualche secolo prima; ma come rendere conto delle difficoltà quotidiane, di una penuria cronica di cereali (da tempo divenuti la risorsa principale o unica delle classi povere) che dovette influire in maniera decisiva nel definire il tenore di vita degli individui? Nell'insieme, gli anni 'difficili' del XVIII secolo sembrano numerosi come non mai (ad eccezione forse che nell'XI secolo). Ciò non vuol dire che la gente *muoia* di fame: se così fosse stato, l'exploit demografico sarebbe a dir poco incomprensibile. Siamo invece di fronte a un malessere diffuso, a uno stato di sottonutrizione permanente che viene per così dire 'assimilato' (fisiologicamente e culturalmente) come condizione normale di vita.

All'aumentata richiesta di cibo si rispose, per cominciare, nel modo più semplice e tradizionale: l'espansione dei coltivi. In Francia, nei decenni precedenti la rivoluzione, le terre a coltura passarono da 19 a 24 milioni di ettari nel giro di trent'anni. In Inghilterra, nella seconda metà del secolo, furono recintati e messi a coltura centinaia di migliaia di ettari di terreni incolti e boschivi. In Irlanda, in Germania, in Italia si prosciugarono paludi e acquitrini. Contemporaneamente si misero a punto nuove tecniche produttive, in un clima di fervore scientifico e di sperimentazione agronomica che per la prima volta riuscì ad incontrarsi con gli interessi imprenditoriali dei proprietari terrieri. Si parla, a ragione, per quest'epoca di una vera *rivoluzione agricola*; tale fu, dal punto di vista tecnico, l'abbandono della pratica

del maggese e l'impiego delle leguminose da foraggio in regolare rotazione con i cereali. Ciò consentì, da un lato, di integrare le pratiche zootecniche nel sistema agrario, superando la tradizionale separazione fra attività pastorali e attività agricole; dall'altro, di accrescere sensibilmente i rendimenti del suolo, reso più fertile sia dalla presenza delle leguminose (che possiedono la proprietà di fissare l'azoto nel terreno) sia dalla maggiore disponibilità di concime animale. Queste ed altre trasformazioni (anche di natura sociale: l'applicazione delle nuove tecniche si accompagnò spesso alla recinzione dei terreni e all'abolizione, là dove ancora esistevano, degli usi comuni) segnarono l'avvio del capitalismo agrario, che in certe regioni europee — soprattutto l'Inghilterra e poi la Francia — fu il primo passo verso l'affermarsi dell'economia industriale.

All'ampliamento dei terreni coltivati e al perfezionamento delle tecniche produttive si affiancò lo sviluppo di colture particolarmente robuste, sicure e redditizie: quelle stesse che avevano trovato una prima timida diffusione (in ambiti localmente limitati) fra Quattro e Cinquecento, e che vengono ora 'riscoperte' come soluzione a basso costo di pressanti esigenze alimentari. Il riso, dopo un certo declino nel XVII secolo, legato anche alle polemiche sull'opportunità igienica e ambientale di far ristagnare l'acqua nei campi, torna in auge nel Settecento come alternativa ai cereali tradizionali: in certe zone esso viene introdotto per la prima volta; in altre viene per così dire reintrodotto; in ogni caso esso va assumendo un carattere di cibo 'povero', destinato all'alimentazione dei ceti popolari, assai diverso dall'immagine esotica e preziosa che l'aveva inizialmente connotato. Analoga destinazione sociale ha il grano saraceno, anch'esso 'riscoperto' nel Settecento oppure, in certe regioni, introdotto per la prima volta. Ma sono soprattutto il mais e la patata a conquistare un ruolo di

assoluto primo piano, sbarazzando il campo da molti antichi concorrenti: fra XVIII e XIX secolo, la tradizionale varietà di cereali inferiori — base millenaria della dieta popolare — viene progressivamente riducendosi a favore dei nuovi protagonisti. La spiegazione del fenomeno è assai semplice, quando si consideri la maggiore affidabilità (in termini di resistenza alle avversità climatiche) e la resa straordinariamente più alta delle nuove colture: basti, per il mais, l'esempio della Pannonia, dove, nel XVIII secolo, esso rendeva fino all'80 per 1 di semente, quando la segale non raggiungeva il 6 ed ancora più bassa era la resa del frumento. Analogo 'miracolo' si realizzava con la patata: a parità di superficie coltivata, essa bastava a nutrire un numero di persone doppio o triplo (o addirittura quadruplo, sosteneva Arthur Young) di quante ne avrebbero nutrite le tradizionali colture cerealicole. Eppure, per più di due secoli queste colture erano rimaste al margine del sistema produttivo e alimentare europeo; solo adesso il problema della fame va assumendo una drammaticità tale da rendere necessarie nuove soluzioni. Ecco allora intensificarsi il dibattito culturale e scientifico. Come già nel Cinquecento, si infittisce la trattatistica sui cibi di carestia: *Alimurgia, o sia modo di render meno gravi le carestie per sollievo de' poveri* si intitola un volume (uno fra i tanti che potremmo citare) pubblicato a Firenze nel 1762 da Giovanni Targioni Tozzetti. Perfino si insegna a trarre il pane dalle ghiande: il complicato procedimento è spiegato da Michele Rosa nel suo trattato *Della ghianda e della quercia e di altre cose utili a cibo e coltura* (1801). Anche le accademie scientifiche promuovono ricerche e sperimentazioni, offrono premi per chi riesca ad 'inventare' nuovi cibi per sfamare la gente (un concorso di questo tipo, bandito nel 1772 dall'Accademia di Besançon, fu vinto da Augustin Parmentier con un trattato sulla coltivazione della patata).

C'è insomma una scelta di *quantità* alla base del rivolgimento delle strutture produttive e alimentari che si verifica in Europa nel corso del XVIII secolo (e ancora nei primi decenni del XIX). Un rivolgimento, in effetti, abbastanza relativo, se pensiamo che ormai da secoli la scelta cerealicola si era imposta come *la* scelta alimentare per eccellenza dei ceti popolari: scelta necessaria e in qualche modo forzata, dato il crescere della popolazione e data, soprattutto, l'ineguale distribuzione sociale delle risorse carnee. Il successo settecentesco del mais e della patata (o in certe zone del riso; e vedremo altre varianti del tema) costituisce l'esito coerente di questo percorso, il suo logico — e, in *quella* logica, inevitabile — punto d'arrivo. Tutto avviene sotto il segno dell'urgenza e dell'emergenza: le prime memorie di 'conversione' del sistema alimentare sono ovunque legate ad anni di carestia e di fame. È questo un dato ricorrente e costante, che conferisce una sostanziale unitarietà di significato ad esperienze molteplici e multiformi, diverse nel tempo e nei modi. Potremo concluderne che i prodotti 'americani' cambiarono il modo di mangiare degli europei? Personalmente esiterei ad affermarlo: in primo luogo perché solo l'evoluzione — diciamo meglio: la crisi — *interna* del sistema alimentare europeo modificò, col tempo, l'iniziale atteggiamento di diffidenza o di rifiuto nei confronti di quei prodotti e fece sì che venissero infine accolti. Il loro successo fu dunque la conseguenza, più che la causa di questa trasformazione. Inoltre, il loro accoglimento fu reso possibile solo da un processo di omologazione culturale che ne cambiò — talora profondamente — le modalità d'uso, adattandole a tradizioni prettamente locali. Il mais fu 'interpretato' dai contadini europei secondo la *loro* cultura, e assoggettato a un uso alimentare (la polenta) ben diverso da quello che ne facevano le popolazioni americane. Anche la patata venne accolta con l'aspettativa — rivela-

tasi poi illusoria — che la si potesse utilizzare secondo i canoni tradizionali della cultura alimentare nostrana: gli esperti infatti ritenevano, e insegnavano, che se ne potesse fare il pane. Insomma, i 'nuovi arrivati' non sconvolsero affatto il sistema alimentare europeo: furono anzi chiamati — il più tardi possibile, con mille cautele e con gli opportuni travestimenti — a restaurarlo.

La contrastata ascesa del mais

Abbiamo già rilevato la precocità dell'introduzione del mais nelle campagne europee, avvenuta nei decenni immediatamente successivi alla sua 'scoperta' sul continente americano; e come ciò si sia verificato — per iniziativa dei contadini e senza alcun condizionamento esterno — in una dimensione prettamente 'ortiva', che per lungo tempo non coinvolse le colture di campo. Abbiamo anche rilevato la convenienza, per il contadino, di una situazione come questa, che escludeva il mais dagli obblighi di corresponsione al proprietario della terra: tradizionalmente, l'orto era una sorta di 'zona franca' del podere, non soggetta a canone e separata dal resto dell'azienda come spettanza personale della famiglia colonica. Anche e soprattutto per questo motivo, oltre che per una comprensibile cautela nell'accogliere qualsivoglia novità, il mais visse le sue prime esperienze europee confinato e per così dire dissimulato negli orti contadini (oltre che nei giardini botanici). Ma «un nuovo cibo — ha scritto W. Kula — vuol dire una nuova produzione, e una nuova produzione significa un nuovo tipo di rapporti economici, quindi una lotta sociale intorno ai rapporti preesistenti». È quanto si verificò nelle campagne europee del Centro-Sud (quelle interessate dalla nuova coltura) fra XVII e XVIII secolo.

Dopo i primi esperimenti passati quasi inosservati,

La rivoluzione

Inversioni di tendenza

Fino ai decenni centrali dell'Ottocento i cereali mantennero nel regime alimentare degli europei — esclusa una fascia ristrettissima di privilegiati — un ruolo assolutamente preponderante. La loro incidenza nei bilanci economici delle famiglie giunse a toccare il 90% e più della spesa alimentare. Decisivo era il loro apporto calorico, normalmente compreso fra i due terzi e i tre quarti del totale, in nessun caso inferiore alla metà. Dal XIV-XV secolo in poi (da quando cioè la documentazione consente di avanzare stime in proposito) queste percentuali non erano sostanzialmente variate; semmai si erano accentuate fra XVII e XVIII secolo, con la maggiore importanza assunta dal mais, dalla pasta, dal riso. In certi casi erano calate, ma solo per far posto ad un prodotto concorrente (e di analogo 'significato' alimentare) come la patata: così era accaduto in regioni come l'Inghilterra o l'Olanda, dove nel corso

del Settecento si osserva una contrazione del consumo di cereali. In Olanda, il consumo medio *pro capite* passò da circa 900 g giornalieri a circa 475 fra l'inizio e la fine del secolo; in Inghilterra, da circa 600 g giornalieri nel 1770 a circa 400 nel 1830. Razioni quotidiane di pane comprese fra i 500 e gli 800 g restavano comunque la norma; in molte zone lo sarebbero rimaste a lungo, così come i grandi consumi rurali di polenta.

Il pane della maggioranza era quello scuro di sempre. Soprattutto segale, spelta, grano saraceno, avena, orzo vi entravano nell'Europa centro-settentrionale; anche frumento, ma normalmente mescolato a cereali inferiori (segale, granoturco, orzo) nelle regioni mediterranee.

Una duplice inversione di tendenza, qualitativa e quantitativa, prese avvio attorno alla metà dell'Ottocento. Sul piano qualitativo, il pane bianco conquistò fasce più larghe di consumatori, poiché una migliorata congiuntura alimentare — di cui subito diremo — aprì nuovi spazi alla produzione e al mercato del frumento. Per di più, l'utilizzo di nuovi mulini con cilindri di ferro (impiegati la prima volta in Ungheria fra il 1840 e il 1850) consentì di ottenere una farina più bianca ed asciutta che in passato. A dire il vero, essa era anche più povera dal punto di vista nutrizionale: il nuovo sistema (perfezionato verso il 1870-80 con l'introduzione di cilindri in porcellana) espelleva intero il germe del grano, anziché schiacciarlo con tutto il chicco. Ma tali erano il prestigio e l'attrattiva del colore bianco, identificato da secoli come prerogativa dei consumi di lusso, da far passare in secondo piano considerazioni come questa. Anche il riso si cercò di ottenerlo bianchissimo; lo zucchero (estratto ora anche dalle barbabietole) il più raffinato possibile.

La novità di maggior rilievo fu tuttavia quella di ordine quantitativo: i cereali, per la prima volta dopo tan-

ti secoli, videro ridimensionato il loro ruolo alimentare, mentre gli altri consumi cominciavano lentamente a crescere: in primo luogo quelli carnei.

La rivincita della carne

A Manchester, nel 1847, viene fondata la prima Società vegetariana inglese. Un gruppo elitario, come sempre in questi casi; una scelta sostenuta non solo da motivazioni tradizionali, come la condanna dell'aggressività che l'uccisione degli animali sottintende e alimenta, o la supposta maggiore salubrità e 'naturalità' di una dieta a base vegetale (*Vindication of a Natural Diet* è il titolo di un pamphlet pubblicato nel 1813 dal poeta Shelley), ma anche da argomenti nuovi, di carattere economico, che sottolineano la maggiore produttività dell'agricoltura rispetto all'allevamento. Inoltre c'è una nuova attenzione, per così dire 'umanitaria', verso la vita degli animali, la cui macellazione, effettuata normalmente in luoghi pubblici, comincia a destare orrore. Dietro tale modificazione degli atteggiamenti mentali non è difficile scorgere quel processo di 'civilizzazione' (e, sostanzialmente, di allontanamento dalla 'natura') che Norbert Elias ha così efficacemente descritto; ha dunque ragione K. Thomas a ritenere che si tratti di un fenomeno tipico dell'ambiente cittadino e borghese, di una società che si è separata dal mondo dei campi e degli animali, abituata ormai a considerare questi ultimi soprattutto come compagni domestici. Ma si possono fare anche altre considerazioni: lo sviluppo del movimento vegetariano, elitario certo, ma per la prima volta socialmente organizzato e 'istituzionalizzato', non significa anche una maggiore diffusione del cibo carneo? Una maggiore ricchezza alimentare?

La stessa vivacità del dibattito settecentesco sul car-

ATLANTE
MONDIALE
DELLA GASTRONOMIA

Gilles Fumey e Olivier Etcheverria

Prefazione all'edizione italiana
di Vittorio Castellani alias Chef Kumalé

Cartografia di Madeleine Benoît-Guyod

LA CUCINA CONTADINA

La cucina contadina, di cui troviamo esempi in tutto il mondo, è generalmente la cucina delle grandi pentole e delle lunghe cotture a fuoco lento (brasati e ragù). Questi piatti «poveri» presentano solitamente numerose varianti locali, a seconda dei prodotti presenti sul territorio.

LA GEOGRAFIA DEL BOLLITO



A base di: carne · pesce, molluschi

Paese	A base di	Piatto
FRANCIA	carne	• poule au pot
	carne	• blanquette
	carne	• pot-au-feu
SPAGNA	carne	• caldo a la catalana
	carne	• cocido a la madrilena
PORTOGALLO	pesce, molluschi	• caldeirada a pescador
ITALIA	carne	• bollito misto
AUSTRIA	carne	• tafelspitz
GERMANIA	carne	• gekochtes rindfleisch
BELGIO	carne o pesce, molluschi	• waterzoï
PAESI BASSI	carne	• hutspot met klapstuk
GR.-BRETAGNA	carne	• stew / boiled dinner
IRLANDA	carne	• irish stew
MAROCCO	carne	• couscous
TUNISIA	pesce, molluschi	• margat el hout ou bouillabaisse di Sfax, con peperoni e cumino
RÉUNION	pesce, molluschi	• bouillabaisse allo zafferano
MARTINICA	carne	• pâté en pot, con zucca e arancia acida
MESSICO	carne	• ajiaco, manzo fresco ed essiccato con manioca, igname, banane verdi, cavolo dei Caraibi o malanga, chayote e patate
BOLIVIA	carne	• puchero
ARGENTINA	carne	• potare de la pampa, con ceci, patate dolci e mais
GIAPPONE	carne	• shabu-shabu
	pesce, molluschi	• kabi-nabe

Un piatto popolare

Il bollito è il piatto della vita domes... È il piatto popolare per eccellenza, riflesso di una cultura alimentare p... ra, contadina e rurale. Infine, è il pi... dell'intimità famigliare, dei pasti co... mati intorno al focolare con le perso... più care e per questo può essere co... derato un esempio di «endocucina»... cucina delle lunghe cotture raccogli... mette insieme ingredienti dive... facendoli cuocere per ore nell'acqua... troviamo soprattutto nelle zone (spe... costiere) ricche di pascoli.

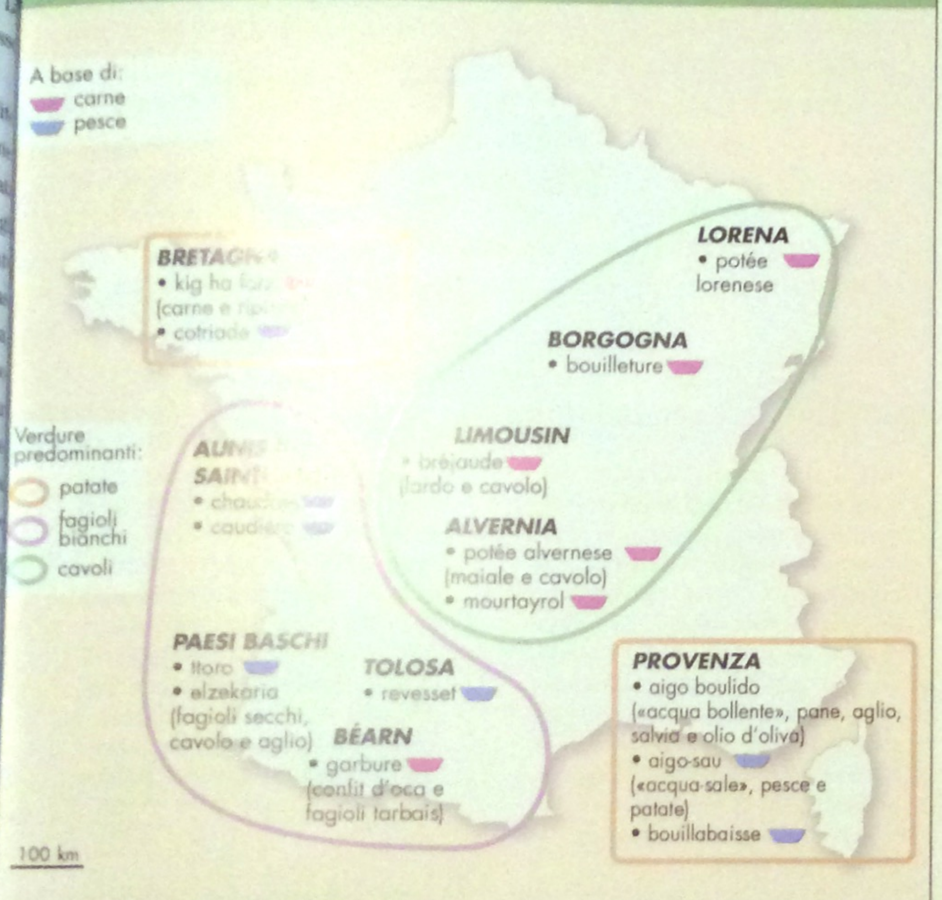
LA COTTURA. La preparazione del bolli... prevede una cottura per espansione... coperta, in un mezzo umido, media... dall'acqua e dal recipiente. Secondo... antropologi, è proprio il recipien... impiegato per bollire gli alimenti (c... seruola, calderone, marmitta, pignat... a rappresentare la cultura che ne fa u... Questa modalità di cottura è particol... mente adatta alle carni dure o pro... nienti da animali vecchi, così come... tagli di seconda o terza scelta, fibros... ricchi di cartilagine. La bollitura deco... pone le carni (ma anche i pesci), re... dendole commestibili per mezzo del... drolisi del collagene che le costituis... Lo stesso avviene per la cellulosa de... verdure.

GLI INGREDIENTI DEL BOLLITO. Per fare ... bollito occorrono, prima di tutto, ca... bovina, verdure (carote, porri, ra... cipolle e chiodi di garofano) e aro... Non possono poi mancare carni ma... (girello, lombata, spalla), grasse (s... mone, punta di petto, cappello d... prete, fiocco) e gelatinose (coda, tag... reale, testina). Tagliando il geretto... fette piuttosto spesse si ottengono, invece, i prelibati ossibuchi.

Il brodo, un concentrato di energia

Il brodo, in versione concentrata e densa, era servito come piatto unico, adatto a ristabilire una salute cagionevole o a rinfrancare le forze dopo un lungo viaggio. Si trattava perlopiù di un brodo ottenuto dalla cottura di grandi quantità di carne (bovina o bianca), verdure (rape, patate, cipolle), legumi (fagioli, fave), burro, ortaggi a foglia verde (cavoli, spinaci, acetosella, insalata), spezie, zucchero candito (che un tempo era considerato una spezia), orzo o pane tostato. Nelle sue versioni più raffinate, era addirittura aromatizzato con petali di rosa, uvetta di Damasco, ambra grigia. A fare di questi brodi dei veri e propri ricostituenti erano la lunga cottura e la riduzione operata per estrarre e concentrare le proprietà degli ingredienti. Benché molto grasso, il brodo così ottenuto era considerato terapeutico e veniva somministrato a malati e partorienti.

I POTÉES FRANCESI: UNA RICETTA, MOLTE VARIANTI



Il cocido: emblema nazionale e varietà regionali

Il cocido è il bollito misto spagnolo (dal verbo *cocer*, "cuocere") e deriva dall'*ollà podrida* (letteralmente "pentola marcia": la carne viene ammorbidita mediante lunga cottura in un liquido). Si tratta di un piatto di origine castigliana, ma esistono numerose varianti regionali.

IL COCIDO MADRILENO è costituito da tre portate servite in successione: i vermicelli in brodo, accompagnati da un bicchiere di vino *clarete* (vino bianco); le verdure lesse (patate, carote e verza) insaporite dai ceci impregnati del sugo delle carni; infine, le carni (bue, chorizo, maiale sottosale, lombata, pollo, polpette, e, talvolta, sanguinaccio e ossa con il midollo). Il piatto è accompagnato da una salsa al pomodoro, cumino e menta.

IL COCIDO CATALANO è una ricetta che prevede fagioli secchi, riso, salsicce di maiale, *boutifar* (sorta di sanguinaccio) e coda di manzo.

IL COCIDO GALIZIANO privilegia la carne di maiale ed è arricchito con fette di pancetta fresca, rape cucinate con le proprie foglie e fagioli secchi.

IL COCIDO ANDALUSO, infine, è molto speziato (peperoncino, menta e zafferano) e accompagnato da fagiolini freschi.

La comparsa della gallina: un successo

Questa variante del classico *pot-au-feu* francese, che prevede del manzo e una gallina farcita, divenne nelle mani di Enrico IV un vero e proprio strumento di governo: «equivale a tutto ciò che desidero… farò in modo che non ci sia nessun contadino nel mio regno che la domenica non possa cuocersi una gallina».

Arduino di Péréfixe, arcivescovo di Parigi, citando una conversazione tra Enrico IV e il duca di Savoia, nella sua opera *Histoire de Henri le Grand* (1661).

«Bollito per sconfiggere la fame […]»

S. GIRAULT, RÔTI-COCHON, ÉDITIONS C. MICHARD, DIGIONE, 1689

LE CUCINE REALI E PRINCIPESCHE

Le cucine delle corti reali e principesche privilegiano le cotture al forno. L'alimento può essere arrostito su uno spiedo, se posto direttamente sul fuoco, o nel forno e sul girarrosto, se si vuole sfruttare un calore più diffuso. Paste sfoglie e gratin esaltano i loro sapori cuocendo in ampie teglie. Al di là del protocollo e dell'etichetta, le cotture al forno caratterizzano ancora oggi i pasti della grandi occasioni.

La cottura al forno: un segno di distinzione

Nel 1674, l'anonimo (L.S.R.) autore dell'opera *Arte di ricevere bene*, così si rivolgeva al suo pubblico di aristocratici: «il modo migliore di mangiare l'arrosto è divorarlo mentre lo si toglie dallo spiedo, nei suoi succhi naturali e non del tutto cotto, senza ricorrere a inutili precauzioni che toglierebbero, nella loro estraneità, il vero gusto alle cose».

UN PIATTO DELLE FESTE. L'arrosto compare nei menu dei banchetti e dei ricevimenti. È il piatto che si offre all'ospite, a un invitato importante: si tratta perciò di un esempio di esocucina. La cottura al forno è quindi un segno di distinzione sociale e di raffinatezza e caratterizza la cucina delle élite. La troviamo, infatti, soprattutto nei paesi in cui regnarono – o regnano tuttora – delle monarchie potenti e nelle zone d'influenza degli antichi imperi (ottomano, persiano, cinese).

UNA COTTURA BREVE E GUSTOSA. Si tratta di una cottura per concentrazione, in un mezzo secco e a diretto contatto con la fonte di calore, senza nessun'altra mediazione tra la carne e il fuoco, oltre all'aria. È adatta alle carni tenere e ai tagli di prima scelta. Il lento irraggiamento del calore non aggredisce l'alimento, ma cristallizza i grassi evitando la dispersione dei succhi. La crosta dorata che si forma sulla superficie protegge la polpa, mantenendola tenera e succosa. Secondo gli antropologi, la cottura arrosto è un processo del tutto naturale che permette di conservare tutte le proprietà nutritive, nonché il gusto, delle carni.

La cottura arrosto esprime grande ricercatezza culinaria (cottura di un pezzo intero, morbido e croccante al tempo stesso) e gastronomica (abilità nel taglio e nel servizio) ed è tipica della cucina francese ed europea. La sua rapida diffusione, infatti, corrisponde proprio alle aree in cui maggiore è stata l'influenza culturale (aristocratica e diplomatica) dell'Europa.

LE CUCINE IMPERIALI



«[...] l'arrosto, per le feste.»

S. GIRAULT, RÔTI-COCHON, ÉDITIONS C. MICHARD, DIGIONE, 1689

Il timballo siciliano, una sfoglia aristocratica

«Questo piatto barocco incarna perfettamente lo stile della cucina aristocratica dell'isola, la cosiddetta cucina baronale ed è perlopiù costituito dai maccheroni, una pasta che fino al XVIII secolo potevano permettersi solo i ricchi. Si aggiungono funghi, cipolle, concentrato di pomodoro, fegatini di pollo, vino, formaggio e prosciutto. Poi si dà al tutto la forma di una torta, avvolgendolo con morbida pasta. È un piatto complicato, che riserviamo solo alle grandi occasioni».

Lily Prior, *La Cucina*, New York, HarperCollins Publishers, 2001.

Il privilegio dell'arrosto

La cottura arrosto era la più diffusa nelle corti reali e principesche europee e nelle case dell'alta borghesia del XIX secolo. Spesso erano gli uccelli a venire arrostiti: cigni, pavoni, gru e aironi (i pranzi dei signori medievali e rinascimentali); polli, capponi e galline (banchetti reali e principeschi); anatre, piccioni, tacchini (menu borghesi).

L'arrosto era la portata principale nei menu dei re e dei principi. Si distingueva tra il «grande arrosto», ovvero carni cotte allo spiedo (manzo, vitello, maialino da latte); «menu arrosto», comprendente le carni bianche e «menu selvaggina» caratterizzato da portate di selvaggina da pelo e da piuma.

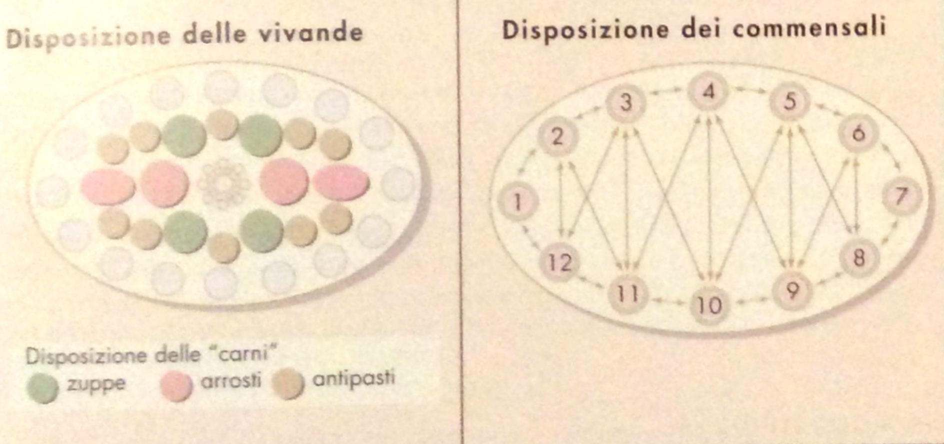
Queste carni arrosto erano accompagnate da contorni preziosi e raffinati: arance, prugne, olive, capperi, acciughe.

Tra elitarismo e democrazia

Benché la cottura al forno sia oggi diffusa in tutti gli strati sociali, resta comunque legata [illegible] cucina delle feste (il pollo o l'agnello della domenica, l'arrosto di vitello acc[illegible]gnato da gustosi intingoli dei banchetti di nozze ecc.) e delle occasioni uffic[illegible]nzi e cene nelle ambasciate o nei palazzi presidenziali).

Anch[illegible] chef l'apprezzano e riportano in auge la cottura allo spiedo, affinand[illegible]che (la selezione del legno, la disposizione dei ceppi nel focolare, la form[illegible]ile della fiamma, che deve essere leggera e affusolata) e rivisitando le ricet[illegible]zionale e deliziosa l'aragosta della rada di Brest arrosto di Alain Pass[illegible]

LA DISCRIMINAZIONE A TAVOLA



A Marly, il 24 settembre del 1699, a una delle due tavole reali furono servite diciotto portate, secondo il piano di servizio delle «carni». Gli invitati si servirono a loro piacimento. Ma non tutti i posti a tavola (si veda la disposizione dei commensali) erano comodi allo stesso modo. Le posizioni centrali (10, 4) consentivano di scegliere le portate o di farsele passare da ben cinque persone, mentre quelle laterali (1, 7) non avevano a disposizione che i diretti vicini, i quali, a loro volta dovevano fare affidamento sui propri. Autonomia regale al centro, dipendenza dei sudditi ai lati…

La riuscita di un pasto dipende anche dalla scelta dei commensali e dalla loro disposizione. Secondo J.-P. Aron, non bisogna mettere accanto «i temperamenti eccessivi, i rivali nella letteratura o negli affari, i pensatori e i frivoli; non bisogna cimentarsi in accostamenti azzardati… La geografia della tavola è accidentata, costellata di insidie e precipizi e l'associazione delle teste è un'arte più sottile di quella dei piatti…».

Fonti: E. Neirinck e J.-P. Poulain, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Éd. J. Lanore, Parigi, 2000 e J.-P. Aron, *Le Mangeur du XIXe siècle*, R. Laffont, Parigi, 1975.

L'arte cinese dell'anatra laccata

L'anatra alla pechinese (*Bejing Kao Ya*) è stata probabilmente inventata dal cuoco della corte imperiale durante il regno della dinastia Ming (1369-1644). Divenuto il piatto preferito dell'imperatore Qian Long e dell'imperatrice Cixi, l'anatra alla pechinese rimase in voga anche sotto la dinastia Qing (1644-1911).

Per 65 giorni l'animale è messo all'ingrasso e il suo peso deve raggiungere i 3 kg. Dopo essere stato spiumato e svuotato, grazie a un foro praticato sotto l'ala, viene gonfiato sottopelle in modo da fargli assumere un aspetto ancora più florido. A questo punto, si sbollenta l'anatra spruzzandola con acqua zuccherata aromatizzata allo zenzero e infine la si lascia asciugare all'aria aperta. Durante l'arrostitura, nel ventre dell'anatra viene lasciata dell'acqua bollente, affinché la carne cuocia internamente a vapore. Da ultimo, si spennella la superficie con un intingolo dolce e speziato a base di *noucmam* (salsa di pesce), salsa di soia, zucchero, peperoncino, glutammato e spezie (anice, finocchio, cannella, coriandolo, cumino).

Durante l'epoca Ming, l'anatra laccata era cotta in un forno chiuso, senza contatto diretto con il fuoco: per scaldarne le pareti si bruciavano pannocchie di mais e sorgo. Si trattava di una cottura caratterizzata da un calore discendente. Sotto la dinastia Quing, questa tecnica piuttosto elaborata fu sostituita dalla cottura in forno aperto in cui l'anatra è appesa per la testa. Il calore delle pareti (di mattone) è mantenuta costante (250 °C). Come combustibile si usava soprattutto il legno degli alberi da frutto (giuggiolo, albicocco, pesco), che bruciando non producono fumo e profumano delicatamente. Al termine della cottura, l'anatra deve presentare un aspetto lucido e color dattero. A questo punto, la si taglia in 108 fettine a forma di foglie di lillà, che vengono immerse in una pasta di soia zuccherata o in una salsa di farina fermentata, insaporite da pezzi di bianco di porro, di rapa o di cetriolo, infine avvolte in piccole crespelle. Il tutto accompagnato dal brodo preparato con la carcassa e le frattaglie, aromatizzato con erba cipollina.

LA CUCINA DEI MERCANTI

Presso tutte le civiltà, la classe commerciale ha mediato tra i produttori, vicini e lontani, e i consumatori, in cerca di novità e prodotti esotici. I mercanti hanno prosperato nei porti commerciali del Mediterraneo e del mare del Nord, nelle grandi città lungo il Reno, in Italia e nell'America del nord. Prodotti e cucine si sono diffuse man mano che il loro raggio d'azione commerciale si ampliava grazie alle conquiste coloniali. Accumulando ricchezze e capitali, i commercianti hanno valorizzato soprattutto i prodotti artigianali (cioccolato, dolci) e territoriali (birre, vini), facendoli conoscere in tutto il mondo.

LE GRANDI CITTÀ MERCANTILI E LA LORO BORGHESIA



«Lo spaesamento sarà sempre lo stimolo più forte e il mondo mi tiene con il fiato sospeso.»

A. DUCASSE, DICTIONNAIRE AMOREUX DE LA CUISINE, *PLON, PARIGI, 2003*

Una cucina meticcia

Durante l'epoca coloniale – durata più secoli – furono molti i paesi che conobbero e giudicarono le cucine straniere. Urban Dubois, nella sua opera piuttosto etnocentrica *La Cuisine de tous les pays* del 1868, riteneva che le cucine straniere mancassero di tutte quelle qualità presenti invece nella cucina francese… La situazione è oggi molto cambiata: dall'arte della tavola giapponese abbiamo preso molto, soprattutto per quanto riguarda la presentazione dei piatti, e grazie alle cucine orientali abbiamo imparato a usare nuove spezie e nuovi mezzi di cottura, come il vapore. Tutte queste conquiste sono comunque una conseguenza degli scelte commerciali dei mercanti che attraverso lo scambio delle spezie, hanno saputo controllare anche quello dei sapori.

RISTORANTI ETNICI. I gusti viaggiano anche attraverso i ristoranti «etnici» delle grandi città, aperti dagli immigrati, ma non solo, e frequentati anche dalla popolazione locale. Per fare un esempio, nel 2000, erano più di cento i ristoranti afghani presenti in Francia. I consumatori della maggior parte dei paesi ricchi sono diventati «etnivori» seguendo l'esempio dei britannici che ad Amburgo (Germania) o a Porto (Portogallo) hanno influenzato profondamente, attraverso l'élite mercantile, le abitudini alimentari e i gusti.

LE SPECIALITÀ DI QUESTA CUCINA. Le società mercantili e le città portuali sono spesso caratterizzate da specifiche attività artigianali o industriali: la preparazione di biscotti, ovvero di dolci cotti due volte per facilitarne la conservazione, la produzione di formaggi a pasta cotta, per fornire una riserva di proteine alle regioni montane, infine quella di vini e alcolici (Champagne, Bordelais e Charente, Porto), che insieme alla coltivazione di primizie (*huerta* di Valenza), hanno fatto la fortuna dei mercanti olandesi e britannici.

Le specialità gastronomiche nate dagli scambi

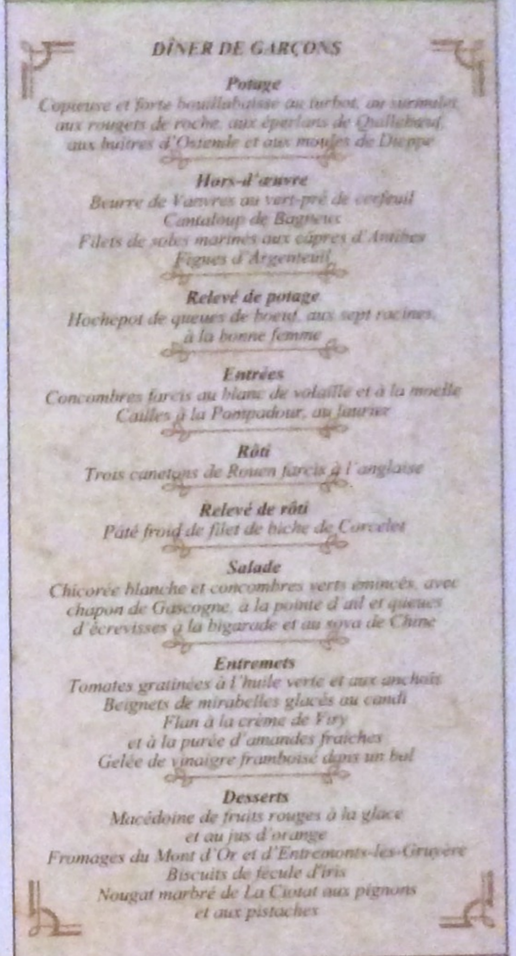
Le cucine delle società mercantili presenti nelle grandi città portuali sono caratterizzate da una precoce assimilazione dei prodotti «esotici», immagazzinati e poi rispediti nei grandi hangar che ancora oggi affollano i moli.

AMBURGO E BREMA. Le specialità dolciarie delle città tedesche di Amburgo e Brema, sulle sponde del mare del Nord, sono a base di ingredienti, che se consideriamo la zona, ci sembrano incredibili. Il cake di Brema è infatti a base di uvetta di Smirne, mandorle, rum, cardamomo e scorze di limone e d'arancia candite. La torta al burro (*Butterkuchen*), invece, è preparata con mandorle, uvetta e cannella in polvere. Altrettanto diffusi sono i piccoli panini all'uva passa, ricoperti di polvere di chiodi di garofano.

BORDEAUX. Il *cannelé* di Bordeaux, un tempo preparato dalle monache del convento delle Annunziate, a base di latte vanigliato e rum, riflette il passato commerciale e mercantile di questa città portuale, dove vaniglia e rum arrivavano via mare. I *cannelé* sono dei pasticcini cilindrici, croccanti in superficie e morbidi all'interno, cotti in particolari stampi di bronzo (oggi di rame) dalle tradizionali scanalature.

BAYONNE. La presenza nella città basca di Bayonne di un'Accademia del cioccolato e di una Gilda di cioccolatai, che l'hanno resa la capitale francese del cioccolato, si spiega con l'arrivo del cacao ancora in fave nelle torrefazioni sulla riva nord dell'Adour, nel quartiere Saint-Esprit. Ancora oggi, la «Maison Cazenave» serve una cioccolata calda in tazza, densa e speziata, particolarmente cremosa.

UN MENU DEL 1833 GIÀ COSMOPOLITA



DÎNER DE GARÇONS

Potage
Copieuse et forte bouillabaisse au turbot, au surmulet, aux rougets de roche, aux éperlans de Quillebeuf, aux huîtres d'Ostende et aux moules de Dieppe

Hors-d'œuvre
Beurre de Vanvres au vert-pré de cerfeuil
Cantaloup de Bagneux
Filets de soles marinés aux câpres d'Antibes
Figues d'Argenteuil

Relevé de potage
Hochepot de queues de boeuf, aux sept racines, à la bonne femme

Entrées
Concombres farcis au blanc de volaille et à la moelle
Cailles à la Pompadour, au laurier

Rôti
Trois canetons de Rouen farcis à l'anglaise

Relevé de rôti
Pâté froid de filet de biche de Corcelet

Salade
Chicorée blanche et concombres verts émincés, avec chapon de Gascogne, à la pointe d'ail et queues d'écrevisses à la bigarade et au soya de Chine

Entremets
Tomates gratinées à l'huile verte et aux anchois
Beignets de mirabelles glacés au candi
Flan à la crème de Viry
et à la purée d'amandes fraîches
Gelée de vinaigre framboisé dans un bol

Desserts
Macédoine de fruits rouges à la glace
et au jus d'orange
Fromages du Mont d'Or et d'Entremonts-les-Gruyère
Biscuits de fécule d'iris
Nougat marbré de La Ciotat aux pignons
et aux pistaches

«Dîner de garçons» per sei, servito al ristorante «Frères provençaux» nel 1833. L'incontro tra i diversi sapori regionali, avvenuto su questa tavola parigina della Monarchia di Luglio, è rappresentato dalle ben quindici indicazioni di provenienza presenti sul menu, tra le quali l'Inghilterra, la Cina, i porti della Manica, il Giura, il Mediterraneo.

I RI[illegible]ORANTI INDONESIANI AD AMSTERDAM

Il [illegible]meno della cucina fusion è be[illegible]strato dalla proliferazione [illegible]oranti «indonesiani» nella [illegible] Amsterdam, antica sede [illegible]ompagnia olandese delle [illegible]rientali. Come in tutte le [illegible] città europee, sono stati [illegible]li abitanti nativi e non gli [illegible]grati ad aprire la maggior [illegible] di questi ristoranti etnici. [illegible]sti ultimi sono soprattutto [illegible]enti in centro, nei luoghi più fre[illegible]ntati, come Rembrandt plein, vicino al mercato dei fiori.



Il riso alla olandese

Il riso ha ispirato agli olandesi della Compagnia delle Indie un modo originale per prepararlo: il *rijstaffel*. Letteralmente «tavolo di riso», il *rijstaffel* comprende, oltre a un piatto di riso, da dieci a venti portate «orientali»: carne e verdure accompagnate da salse a base di ingredienti «esotici»: arachidi, cocco, peperoncino. Il *rijstaffel* è in genere talmente abbondante che, se si vuole arrivare alla fine del pasto, occorre mangiare piluccando qua e là dai vari piatti. Solo così si potrà apprezzare in pieno tutto il fascino e la nostalgia per l'epoca coloniale. Contrariamente a quanto credono i consumatori di *rijstaffel*, questo piatto non ha nulla di indonesiano, fatta eccezione per la presenza di sapori e spezie provenienti dall'Asia meridionale.

Una volta cotti, i cibi spesso diventano insipidi. Per rinforzare il loro sapore si ricorre al sale o a condimenti di vario genere. Il sale può essere estratto dalle miniere (risalenti al periodo Triassico) o dal mare, che gli conferisce un sapore inconfondibile.
I condimenti sono delle preparazioni di accompagnamento (ketchup, senape, verdure o frutta sottoaceto), degli ingredienti (spezie miste, erbe aromatiche, frutta secca, tartufi) o degli agenti conservanti (sale, zucchero, olio, aceto).

LE PRINCIPALI ROTTE DEL SALE IN EUROPA



Il sale, da sempre una derrata preziosa

Durante il Paleolitico, gli uomini trovavano il sale nelle carni della selvaggina e del pesce di cui si nutrivano. Le prime forme di estrazione del sale risalgono al Neolitico (6000 a.C.) in concomitanza con l'avvento dell'agricoltura. Durante l'epoca del ferro, nell'attuale Austria, furono messe a punto alcune tecniche d'estrazione mineraria. Scavi archeologici hanno invece portato in luce a Marsal (Francia, Mosella) degli immensi depositi di sale lungo la vallata, dove sono stati altresì rinvenuti dei frammenti di recipienti, forni e ceramiche.

L'ORO BIANCO. È stato l'uso del sale a renderlo un prodotto prezioso: gli ebrei lo utilizzavano nei sacrifici, mentre i romani per conservare il pesce, le olive e la carne e per pagare i soldati (da cui il termine «salario»). Le vie del sale hanno consentito gli scambi tra l'Europa meridionale e la Scandinavia, dove il merluzzo veniva conservato attraverso la salatura e l'affumicatura.

Chiamato l'«oro bianco», il sale ha cominciato a viaggiare in tutto il mondo molto presto. Il suo misero ingombro e il suo immenso valore lo resero una preziosa moneta di scambio. Era trasportato sui muli, sui carri trainati dai buoi o dai cavalli e sulle chiatte dei fiumi (Rodano e Nilo, per esempio). Le carovane cominciarono ad attraversare i deserti già nel

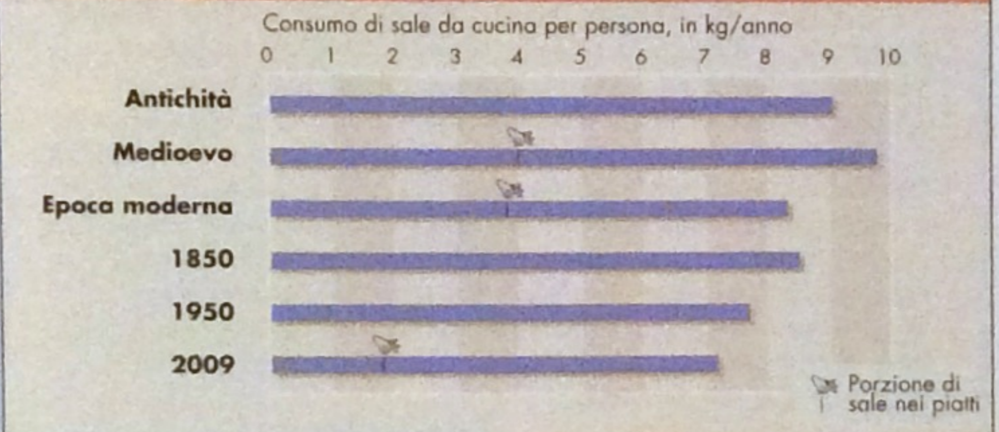
Salare...

Gli uomini notarono molto presto che il sale attira e trattiene l'acqua. Da questa scoperta nacquero le tecniche di salatura (per disidratare i cibi e fermare così la proliferazione dei batteri) e quelle della messa in salamoia. Rabelais fu il primo a far conoscere ai francesi, nel 1546, la parola italiana «salcicciones» e a tradurla con il termine saucisson.

Molti sono i cibi che vengono messi sotto [illegible] pesci nell'Europa del nord e in [illegible] carni nei paesi in cui la cate[illegible] freddo è particolarmente brev[illegible] [illegible]ggi, la cui crosta risciac[illegible] salamoia comporta una len[illegible] [illegible]one.

Gra[illegible] [illegible]ena del freddo, l'uso del sale [illegible] conservazione dei cibi è di[illegible] [illegible]ltre, i medici raccoman[illegible] [illegible] eccedere nel suo uso e di fa[illegible] [illegible] ai cibi già cotti venduti dall'[illegible] agroalimentare.

EVOLUZIONE DEL CONSUMO DI SALE IN EUROPA



«Voi siete il sale della terra...»

VANGELO SECONDO MATTEO, 5, 13

La famiglia dei condimenti

I condimenti, ovvero tutti quegli alimenti usati per insaporire i cibi, possono essere naturali o artificiali, semplici o elaborati. Oltre alla loro capacità di esaltare i gusti, possiedono proprietà terapeutiche, antisettiche (sono agenti conservanti) e anche estetiche (migliorano l'aspetto dei cibi). Rientrano in questa famiglia:

- i coloranti naturali (caramello, barbabietola, spinaci);
- le essenze e gli estratti (di acciughe, di anice, di mandorle);
- i vini e l'alcool;
- i fiori;
- i formaggi (gorgonzola, gruviera, parmigiano, mozzarella)

SPEZIA O AROMA? La spezia, poco profumata, ma dal sapore intenso, stuzzica il palato ed entra a costituire i condimenti più decisi. L'aroma, profumato e dal gusto ricco di sfumature, esalta la fragranza di un piatto. Come sottolinea il fisico e chimico Hervé Thias, specializzato nella cucina molecolare, un bravo cuoco deve saper cogliere le sottili differenze che corrono tra spezie e aromi.

Due particolari salse "sbattute"

IN YEMEN, le donne preparano l'*halba*, un condimento salato color verde mandorla, a base di farina di chicchi di fieno greco (*Trigonella faenugraecum*), che viene sbattuta a mano fino a ottenere una sorta di leggera maionese, aromatizzata con un misto di peperoncino, aglio, sale e spezie (pepe, coriandolo, cumino).

IN LIBANO, i dolci sono spesso accompagnati da una soffice crema vegetale bianca, il *natef* di succo di radice di saponaria, anch'esso sbattuto, riscaldato e addolcito da uno sciroppo di zucchero denso come una meringa. Tale specialità è uno degli ingredienti fondamentali del *karabige*, un dolce di semola ripieno di pistacchi bagnati, appunto, nel *natef*.

VIII secolo, collegando più tardi gli imperi del Mali, del Ghana e del Songhai al Mediterraneo orientale. I luoghi di produzione e le tratte del sale erano spesso difese da fortificazioni.

Ancora oggi, in Papua Nuova Guinea i panetti di sale minerale sono considerati un bene prezioso e usati come moneta di scambio, esattamente come un maiale o delle asce levigate.

CHIOGGIA, UNA CITTÀ DEL SALE



LE SPEZIE

La maggior parte delle spezie usate nelle cucine di tutto il mondo proviene dall'Asia, anche se le popolazioni precolombiane ne consumavano già di autoctone. Le spezie contribuiscono a conservare i cibi e a migliorarne il sapore. Ma è anche la loro origine remota e misteriosa ad averle rese così ricercate nei paesi ricchi dell'Europa e dell'America del nord e ad aver spinto tanti viaggiatori verso l'Oriente. Venezia ha costruito parte della sua fortuna sul monopolio del loro commercio. «Spezia» significava «specie» e quindi poi «mercanzia», nome che ben si applicava anche allo zucchero, al miele, al latte e ad altre spezie particolari.

LE ROTTE MARITTIME DELLE SPEZIE



Gli alti e bassi dell'infatuazione per le spezie

IN OCCIDENTE, il consumo di spezie ha raggiunto il suo apogeo nel Medioevo. Poveri e ricchi le usavano tanto come medicinali, quanto come alimenti. Alcuni storici fanno risalire questa passione al periodo delle crociate: l'Europa dei barbari infatti aveva dimenticato questa abitudine gastronomica tipicamente romana. Studi recenti, battendo in breccia questa spiegazione, mostrano che alcune spezie, come il *silphium*, forse simile all'*Asia fœtida* che si trova ancora oggi in Iran e in India, erano in realtà letteralmente scomparse in Occidente, dove d'altra parte i gusti culinari stavano subendo una vera e propria rivoluzione.

Il pepe, già usato nell'Antichità, rimane il capofila incontrastato. Le varietà meno costose sono usate dalle classi povere, mentre quelle più raffinate trovano posto (benché rivestendo ruoli secondari) sulle tavole eleganti. Nell'Europa medievale, i più ricchi si rivolgono ormai verso spezie più preziose (zenzero, chiodi di garofano, zafferano, zucchero ecc.) e oggi poco conosciute (cardamomo, rhus, cubebe, pepe lungo).

Lo zafferano, considerato dai romani una vera e propria medicina, è diventato nel tempo un alimento molto apprezzato in tutta Europa e utilizzato in numerose preparazioni.

LA FINE DELL'INFATUAZIONE per le spezie coincise con il XVII secolo, a causa della naturale evoluzione del gusto e delle teorie medico-alimentari.

Nel XIX secolo il gastronomo Antonin Carême vide nell'uso smodato di spezie il

IL PEPE, UN PRIVILEGIO DEI TROPICI?



Pepi veri e falsi

L'albero del pepe, un arbusto rampicante originario dell'India e dello Sri Lanka. Il suo frutto è una bacca appartenente [illegible] varietà *Piper negrum* e *Piper longum*. [illegible] presenta sotto forma di grappoli [illegible]tenente da 20 a 30 semi. Ma[illegible], questo frutto passa dal ver[illegible]so, per arrivare al nero: il pe[illegible] quello nero e quello bianco pr[illegible] dunque dalla stessa pianta. Il [illegible] (conservato in salamoia), co[illegible]ello nero, è raccolto prima de[illegible]zione. Il pepe nero è raccol[illegible]anti ed è immediatamente fa[illegible]are. Il pepe bianco si ottiene da[illegible] matura che, dopo essere sta[illegible]ta in ammollo, è privata del suo [illegible]arpo. Il pepe rosa è in realtà un falso pepe: si tratta infatti della bacca proveniente da un arbusto sudamericano, lo *Schinus molle*.

Generalmente, i pepi portano il nome delle regioni di produzione o dei porti da cui sono spediti.

Il sapore del pepe ha da sempre affascinato gli occidentali, privi come sono del clima adatto per coltivarlo. Il valore del pepe, quindi, non deriva soltanto dal suo aroma, ma anche dalla sua rarità e dalla facilità con cui può essere trasportato e conservato.
L'interesse manifestato per questa prelibatezza è stata sfruttata dai mercanti europei che misero fine, attraverso il commercio, al privilegio dei paesi tropicali.

«Le spezie? Tutta la farmacia della natura in soccorso alla cucina.»

C. BAUDELAIRE,
LA FANFARLO *(1847)*

Le spezie in India

L'indimenticabile fragranza dell'India non è solo data dal delicato profumo dei gelsomini, delle rose e del legno di sandalo che si espande nell'aria tiepida. È anche quello delle spezie della cucina indiana, in particolare quelle usate per preparare il curry.
La parola «curry» è l'aglicizzazione del termine *kari*, che significa «salsa alle spezie». In India, il curry non è una semplice spezia, ma un insieme delicato ed equilibrato costituito da curcuma, cardamomo, zenzero, coriandolo, noce moscata e semi di papavero. Un cuoco indiano ha in genere a disposizione circa venticinque spezie (macinate sul momento, a seconda della necessità) per preparare i masala, ovvero le miscele speziate.
La cucina delle caste superiori è ricca, cremosa, deliziosamente speziata e abbondantemente cosparsa di zafferano. La cucina popolare, invece, opta soprattutto per il tandoori (pollo, carne o pesce marinati e cotti in un forno di terracotta) e i kebab.
Benché alcuni di questi piatti siano tipici del nord, li ritroviamo nella maggior parte dei ristoranti indiani. Nel sud, i piatti a base di verdure e cerali sono molto speziati e ottimamente preparati con chutney al cocco e sambar con idli o masala dosa.

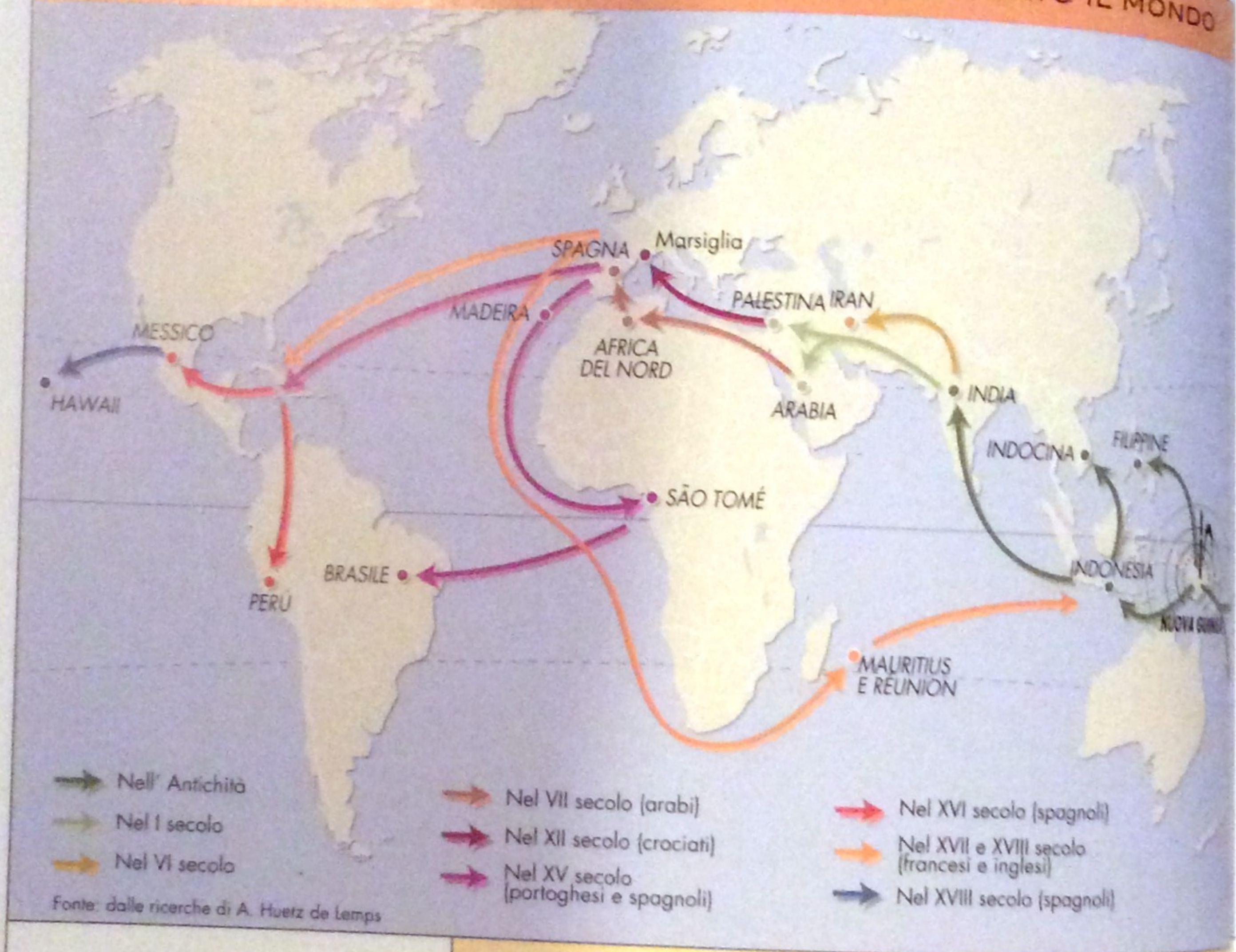
nemico principale della buona cucina. Tuttavia, il loro uso moderato e sapiente era considerato segno di raffinatezza gastronomica.
OGGI, sembra che le spezie abbiano riconquistato un posto importante nella cucina. Lo chef francese Alain Reollin serve nel suo ristorante a Cancale il san pietro «retour des Indes», con macis, anice stellato, coriandolo, cumino dei prati, curcuma, cannella, vaniglia, pepe di Sichuan e petali di lilium.

L'uso delle spezie nel Medioevo

Nella sua opera *Le Viandier*, uno dei più antichi testi di cucina redatti in francese, il cuoco Taillevent (1310-95 ca.) fornisce un elenco di spezie considerate fondamentali nella cucina medievale: zenzero, cannella, garofano, semi del paradiso (cardamomo), pepe lungo e pepe rotondo, nardo, fiore di cannella, zafferano, noce, mughetto, alloro, galanga, lentisco, cumino, zucchero, mandorle, aglio, cipolla, cipollotto, scalogno. A queste, Taillevent aggiunge le spezie che colorano di verde le pietanze: prezzemolo, cariofillata, acetosella, foglia di vite, ribes, grano verde; nonché «le spezie per stemperare»: vino bianco, verjus (succo di uva bianca non ancora matura), aceto, brodo grasso, latte vaccino, latte di mandorla.

L'uomo ha da sempre consumato lo zucchero. Lo ha cercato nelle palme da dattero africane, nel sorgo e nell'uva, negli alveari e negli aceri canadesi.
Due piante sono particolarmente ricche di zucchero:
- ***la canna da zucchero, originaria della Papua Nuova Guinea;***
- ***la barbabietola, la cui capacità di produrre zucchero fu scoperta dall'agronomo Olivier de Serres nel 1575.***

COME LA CANNA DA ZUCCHERO HA COLONIZZATO IL MONDO



«Questo alimento seduttore e perfido.»

L. ROSENZWEIG,
LE MONDE, 21 AGOSTO 1999

Un consumo in costante aumento

Lo zucchero è presente fin dall'antichità sulle tavole sotto forma di gallette, pan- pati e pudding, ma è con il Medioevo che scopre una nuova vocazione: con la pas- sfoglia comincia infatti la storia moderna della pasticceria, che raggiungerà la su- perfezione soprattutto nel XVII secolo. Ma sarà con Antonin Carême (XIX secol- che quest'arte raggiungerà davvero il suo apogeo. In seguito, l'avvento delle tecno- logie del freddo ne diversificherà i prodotti, facilitandone la conservazione e quind- la diffusione.
Non stupisce quindi che il consumo mondiale di zucchero (più di 130 milioni di ton- nellate nel 2002) non abbia mai conosciuto periodi di crisi, se si escludono gli ann- di guerra, e continua ancora ad aumentare.

Lo zucchero, una voluttuosa delizia bianca

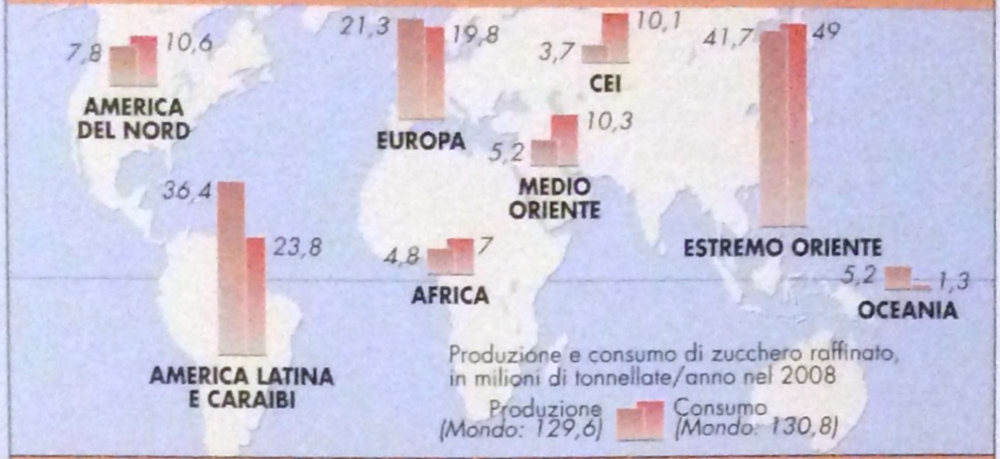
Lo zucchero è uno dei prodotti più ambivalenti delle cucine di tutto il mondo. Da sempre ricercato, ma solo recentemente divenuto un alimento di massa, è ritenuto dall'inglese Henry Hobhouse il responsa[illegible] di tutti i guai della nostra salute: «Lo [illegible]chero è una droga legale che prob[illegible]nte ha fatto tanti danni quanto [illegible] nei paesi ricchi, senza che la C[illegible]anca e gli altri luoghi del "politic[illegible] corretto" abbiano lanciato [illegible] segnale d'allarme» (Seeds [illegible], Harper and Row, New York, [illegible] avrebbe mai immaginato ch[illegible] deposito in occidente (a Vene[illegible]6) e la prima raffineria industri[illegible]eta – chiamata Candia dall'ar[illegible] che significa proprio «zucch[illegible] sarebbero stati l'inizio di una pa[illegible] che nulla (tasse, prezzi, carestie) [illegible] sarebbe riuscito a sopire? Questa «spezia da camera» riservata ai malati è apprezzata dai re e dall'aristocrazia, mentre i portoghesi fanno di tutto per sottrarne il monopolio ai levantini. Nel XV secolo, i francesi e gli inglesi colonizzarono i Caraibi: si sviluppò così un fruttuoso commercio triangolare con l'Europa.

L'obesità, le carie, il diabete, ovvero le malattie dei paesi ricchi, possono essere considerate altrettante vendette dello zucchero nei confronti di coloro «che gli si avvicinano troppo: non dimentichiamoci le sonore sconfitte che questo alimento seduttore e perfido ha inflitto agli speculatori» (L. Rosenzweig, *Le Monde*, 21 agosto 1999).

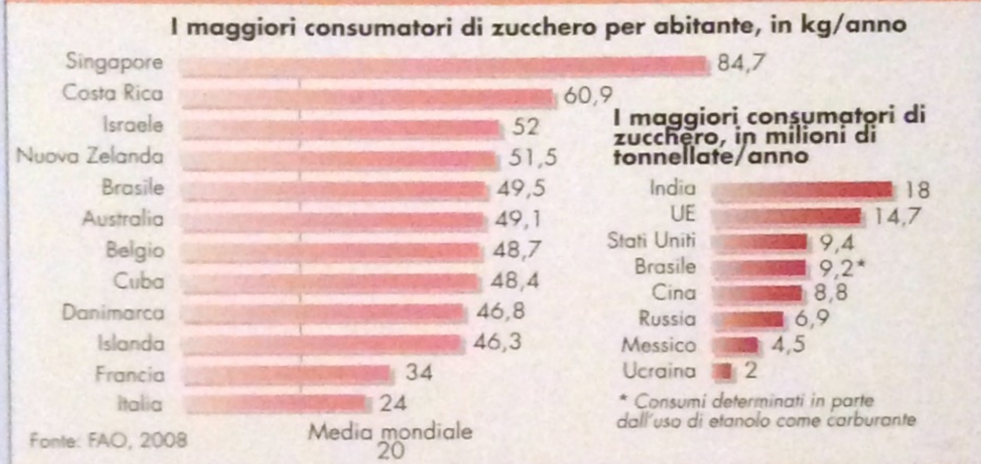
La moda dello zucchero muscovado

Lo zucchero muscovado, oggi utilizzato in moltissime preparazioni culinarie, è prodotto a partire dallo sciroppo scuro. Si tratta di uno zucchero in cristalli, a loro volta ricoperti da un sottile strato di melassa, secco e non raffinato. Nel suo nuovo menu, Michel Bras propone: «Intorno a un flan; savoiardi bagnati nella liquirizia, consistenza di muscovado & spezie, il tutto addolcito dal latte.»

PRODUZIONE E CONSUMO MONDIALE DI ZUCCHERO



IL CONSUMO DI ZUCCHERO NEL MONDO



Miele in tutte le salse

Noto già nella preistoria, il miele è onnipresente nella cucina come edulcorante (il suo potere dolcificante è straordinario), come condimento e come ingrediente basilare di molte ricette agrodolci. Il mitico idromele, considerato dalla tradizione capace di far ubriacare gli dei, è ottenuto facendo fermentare del miele e dell'acqua. Apicio, celebre gastronomo romano del I secolo d.C., creò numerose ricette a base di miele: prosciutto in crosta di miele, maiale in umido al miele, ghiro arrosto al miele. Consigliava poi, con una certa dose di eccentricità, di «mettere all'ingrasso» le trote dando loro del latte e del miele, per ottenere così una sorta di foie gras.

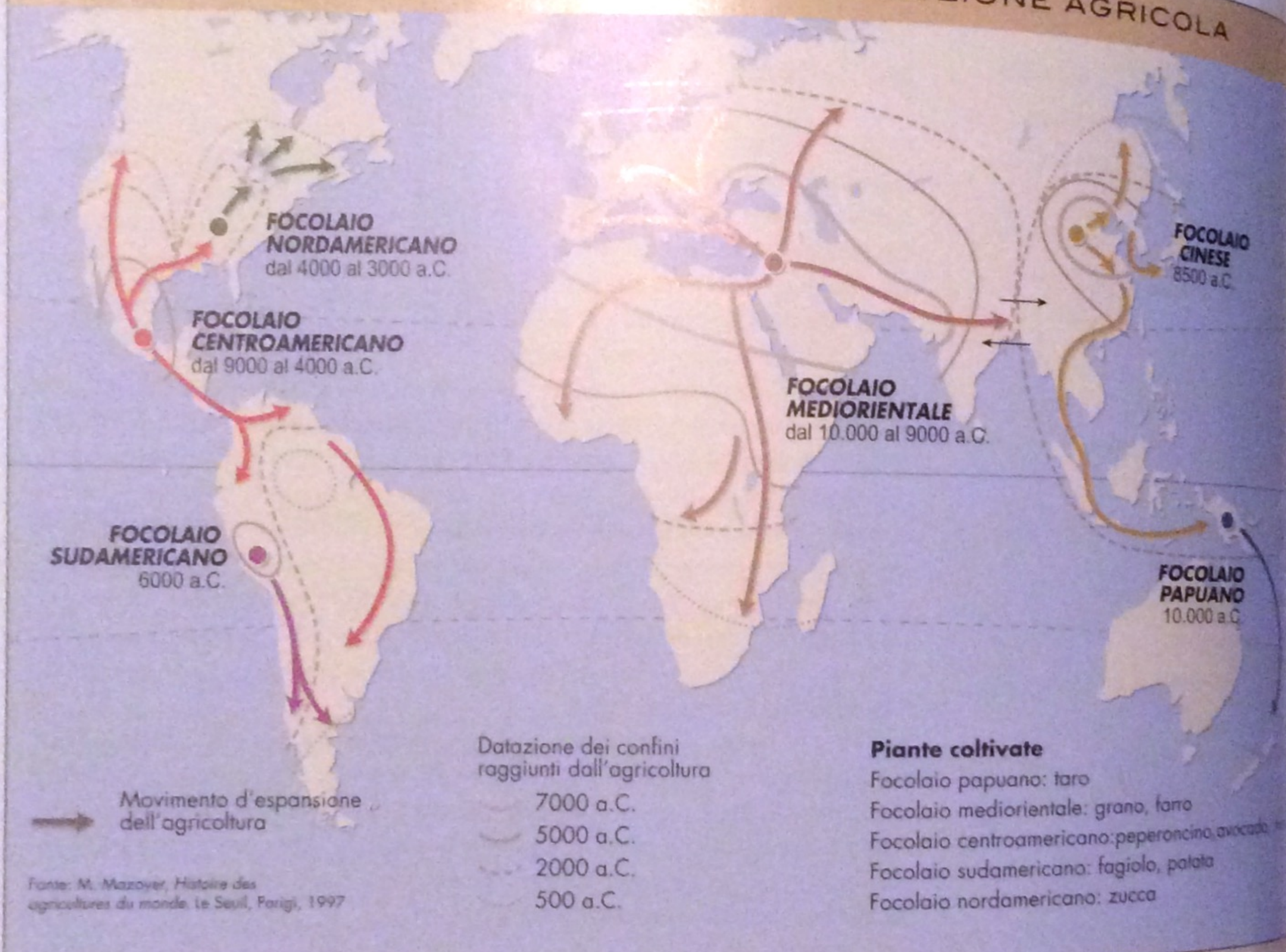
CONFETTURE E PASTICCERIA. Il miele è un eccellente conservante. Un tempo, le marmellate venivano preparate facendo cuocere la frutta nel miele. Allo stesso modo, il miele è l'ingrediente fondamentale di molti dolci (*pain d'épices* di Digione, croccante alle mandorle, torrone, *läckerli* alla cannella austriaco e tedesco), soprattutto della cucina mediorientale, dove il caldo rende più difficile la conservazione degli alimenti. Numerosi anche i dolci e i biscotti a base di miele e frutta secca (mandorle, pistacchi ecc.)

IL GRANDE RITORNO DEL MIELE. Per lungo tempo accantonato e sostituito dallo zucchero di canna o di barbabietola, negli ultimi tempi il miele è tornato a farsi largo in cucina. Alain Sanderens, chef del ristorante *Lucas Carton* di piazza de la Madelaine a Parigi, propone ormai da qualche anno la sua celebre anatra al miele Apicio, mentre nella carta del ristorante *L'Arpège* troviamo l'astice di Chausey freddo, con rafano nero e condimento agrodolce al miele d'acacia e rosmarino.

IL GRANO

Il grano è una pianta tipica del Mediterraneo, dei paesi ricchi dell'emisfero settentrionale (Europa e America) e dei loro satelliti meridionali (Argentina e Australia), che hanno sviluppato negli ultimi due secoli una massiccia coltura intensiva. In particolare, il grano è il cereale più consumato e più commercializzato al mondo, più del riso e del mais. La straordinaria diffusione di questa pianta è dovuta al fatto che è alla base dell'alimentazione dell'India e della Cina, soprattutto nelle loro aree settentrionali. Il miglio, appartenente alla stessa famiglia del grano, è molto diffuso nell'Africa subsahariana.

ORIGINE E DIFFUSIONE DELLA RIVOLUZIONE AGRICOLA



Fonte: M. Mazoyer, *Histoire des agricultures du monde*, Le Seuil, Parigi, 1997

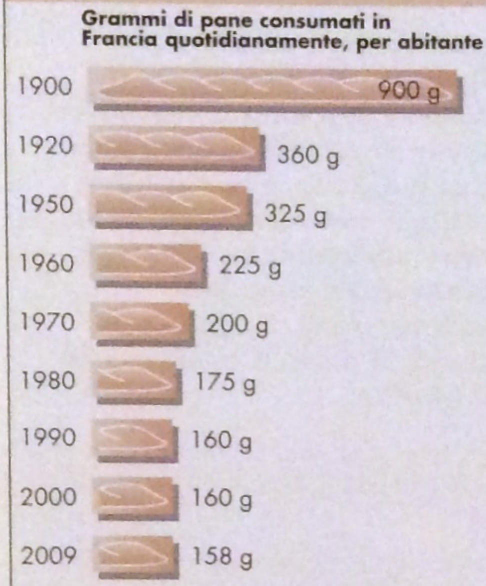
La civiltà attraverso una pianta

Già nel neolitico erano presenti coltivazioni di grano. Fin dal suo esordio, esso appare come il cereale tipico del Mediterraneo: sono infatti gli egizi e poi i greci e i romani ad averlo reso un cereale adatto per fare il pane. Il cristianesimo, da parte sua, gli ha conferito un valore simbolico fortissimo. Non stupisce quindi che la sua diffusione sia stata rapida e mondiale. Tuttavia, l'Europa ha dovuto attendere la rivoluzione francese per vedere finalmente il pane di grano come «lo stesso pane e il migliore per tutti: aristocratici, borghesi e operai» (B. Dupaigne, *Le livre du pain*, Messidor, 1986). Prima di quest'epoca, le popolazioni panificavano impasti di orzo, miglio, avena, grano saraceno, sorgo, manioca e segale. La birra fu in effetti un escamotage per valorizzare l'orzo e, in alcune regioni, è stata considerata fino al XIX secolo come una sorta di «pane liquido». Gli arabi importarono il riso in Europa, ma nonostante la grande adattabilità della sua coltivazione, non conobbe una n[...] diffusione, proprio perché non facilm[ente] panificabile. Di contro, la selezione delle di[f]ferenti varietà di frumento ha portato a[lla] distinzione tra grani duri, con cui ottenere semola e la pasta, e grani teneri, più adatti alla produzione di pane e dolci. Coltivato da più di diecimila anni, il grano [è] l'ultimo grande baluardo di resistenza con[tro] le colture transgeniche. Ma quanto durerà ancora?

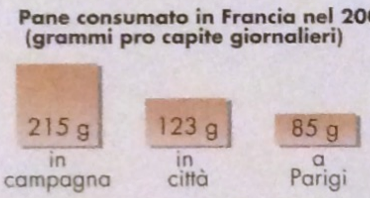
Il pane, il cuore della società

Sono state rinvenute in Egitto le prime tracce di panificazione, ma anche gli ebrei coltivavano i cereali e cuocevano il pane. I [illegible], addirittura, tributavano il loro [illegible] a Demetra, dea del pane e della [illegible]. Infine, le tecniche di panifica[illegible] diffusero in Gallia e a Roma.
Nella [illegible] medievale, il pane era consu[illegible] fette. Furono poi i re, a partir[illegible] II secolo, a pretendere sulle [illegible] il pane bianco.
Nell'[illegible] del nord è ancora oggi molto [illegible] il pane di segale, più dens[illegible] a quello a cui siamo abituati. [illegible], Scandinavia e lungo le Alpi il [illegible] è spesso intrecciato, arricchito [illegible] uova e zucchero e consumato come dolce in occasione delle feste. I crociati introdussero in Europa il pane al miele mediorientale, a cui i tedeschi aggiunsero le spezie.
In Turchia, il grano entra nella cucina sotto forma di pane azzimo, così come in Iran e in India. Dall'Italia si è poi diffusa in tutto il mondo la pizza (vedi pp. 70-71).

CONSUMO DI PANE IN FRANCIA



La diminuzione del consumo di pane è legata all'aumento, nella nostra dieta, di proteine animali, in particolare carne. I panettieri, tuttavia, hanno saputo correre ai ripari creando gustose pagnotte al formaggio, alla pancetta e al cioccolato.



Fonte: Espace pain information

L'arte pasticcera

In Europa, già a partire dall'antichità, i riti di passaggio (le stagioni, i momenti della vita sociale) erano scanditi dalla presenza sulle tavole di dolci al miele, ai fichi, ai datteri o ai semi. Se sui sagrati delle cattedrali medievali non era raro trovare dei venditori di cialde, i pasticceri erano perlopiù dediti alla conservazione della carne (i pâté). Il Rinascimento italiano diffuse la passione per i dolci in tutta Europa e le confetterie diedero grande prova di creatività. Con il gastronomo parigino Antonin Carême (1784-1833) la pasticceria decorativa visse la sua età dell'oro, prima di trovarsi immersa in un periodo di democratizzazione e quindi di industrializzazione – in particolare, in Inghilterra e nelle città portuali, dove furono inventati i biscotti. Grazie alla catena del freddo, la pasticceria ha potuto sbizzarrirsi in nuove preparazioni (gelati, cioccolati) e perfezionare quelle già esistenti (torte, pasticcini, croissant).
In Asia, la pasticceria è nata dal miele e dallo zucchero, consumati tra le classi agiate o in occasione delle feste.

Il couscous, ovvero le molte vite del chicco di grano

Sono state le popolazioni berbere dell'Atlante, che non conoscevano l'uso del forno per il pane, a inventare il couscous. I chicchi di grano duro sono pestati e poi cotti nel *keskès*, un recipiente bucato di terra o alfa posto su una pentola in cui bolle il brodo. Questo piatto, nazionale nei tre paesi che costituiscono il Maghreb, si diffuse grazie agli arabi a partire dal VIII secolo, ma non attraversò il Mediterraneo che nel XIX secolo (colonizzazione dell'Algeria sotto Carlo X, 1830). Generalmente, si serve come secondo piatto dopo il mechoui (in Algeria) o il tajine (in Marocco), accompagnato da fave, verdure con carne oppure pesce.
Ormai diffuso in tutto il mondo, il couscous può essere di miglio (Africa subsahariana), orzo (Sahara), o bulgur (Turchia). I libanesi preparano il taboulé, ovvero della semola in insalata, che con l'aggiunta di zucchero, datteri e uvetta diventa un ottimo dessert.

L'INDUSTRIA DELLA PASTA NELL'UNIONE EUROPEA



Fonte: UNAFPA

CONSUMO DI PASTA NEL MONDO



Fonte: UNAFPA

> *«Il Signor Presidente possiede*
> *un giardino con la sua*
> *fontana*
> *e tesori*
> *d'oro e di grano;*
> *ma io ho di più,*
> *io ho un amico.»*
>
> J. MARTÍ, *VERSI SEMPLICI*, REGGIO CALABRIA, CITTÀ DEL SOLE ED., 2004